



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*

**EL PERÚ PRIMERO**



EVENTO DE DIVULGACIÓN

# INFORME DE INOCUIDAD 2017 - 2019

# ÍNDICE

01 INTRODUCCIÓN

02 OBJETIVOS, FINALIDAD Y ALCANCE

03 CONTEXTO GLOBAL

04 CONTEXTO NACIONAL

05 INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS HABILITADAS

06 SOBRE LAS ACTIVIDADES DE CONTROL Y VIGILANCIA

07 SOBRE LA GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y ALERTAS SANITARIAS

08 PASOS A SEGUIR



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



# 01

# INTRODUCCIÓN

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*



# INTRODUCCIÓN

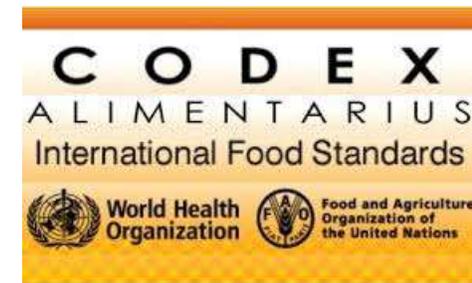
## Análisis de actividades misionales



### LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Decreto Legislativo N° 1062

Publicado en Diario Oficial El Peruano



Esquema 1. Directrices internacionales y normativa nacional referidas a la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas

Fuente: Elaborado por SANIPES en base a la normativa relacionada a la inocuidad



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



02

# OBJETIVOS, FINALIDAD Y ALCANCE

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*



## OBJETIVOS

- Evaluar los resultados y tendencias de las actividades de control y vigilancia de productos pesqueros y acuícolas en el periodo 2017 – 2019.
- Proponer opciones de mejora continua para el diseño y programación de las actividades de control y vigilancia.

## FINALIDAD

- Proponer estrategias que mejoren la eficiencia y eficacia del control y vigilancia de los alimentos hidrobiológicos.
- Impulsar el fortalecimiento del control y vigilancia sanitaria previniendo la exposición a peligros en la cadena productiva del sector.

## ALCANCE

- Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas Habilitadas
- Control de agua y hielo
- Control Oficial de Moluscos Bivalvos
- Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios, Sustancias Prohibidas y Plaguicidas en la Acuicultura
- Supervisión Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas
- Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Nacionales y de Exportación
- Atención y Manejo de Alertas y Notificaciones Sanitarias





PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



# 03 CONTEXTO GLOBAL

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*



# CONTEXTO GLOBAL

## EXPORTACIÓN

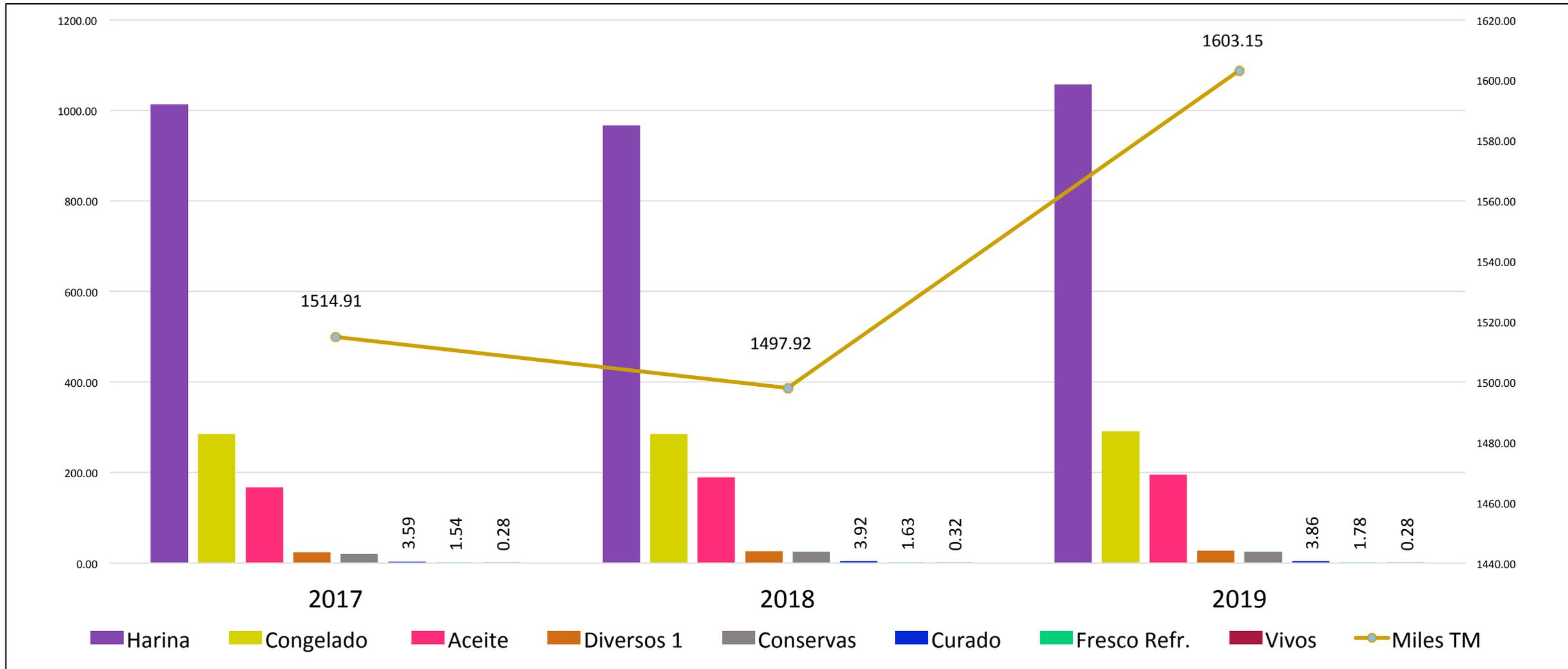


Figura 1. Comportamiento de las exportaciones pesqueras 2017 - 2019 (Miles de TM)

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de los datos de SUNAT – ADUANET 2017 al 2019

# CONTEXTO GLOBAL

## EXPORTACIÓN

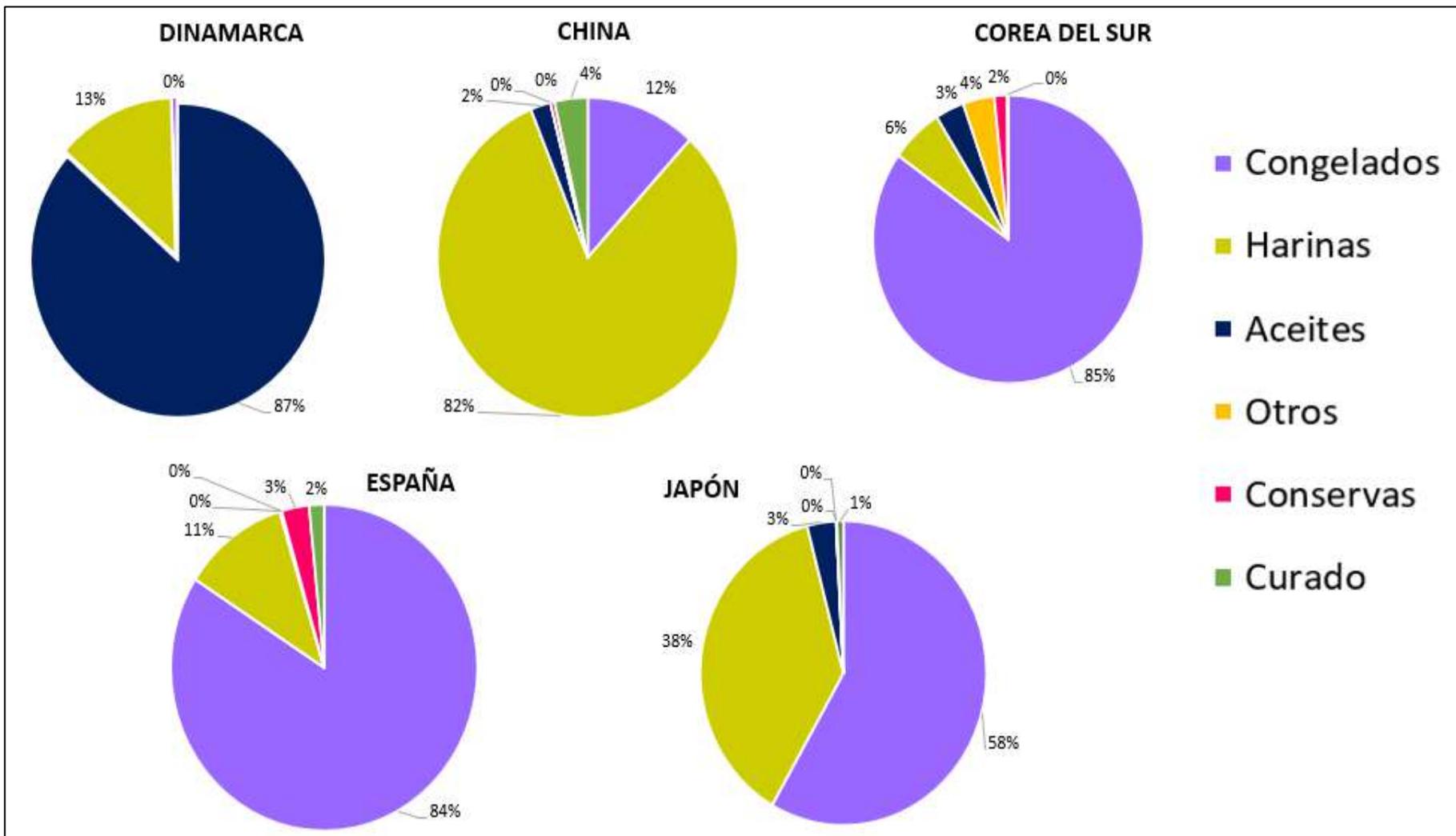
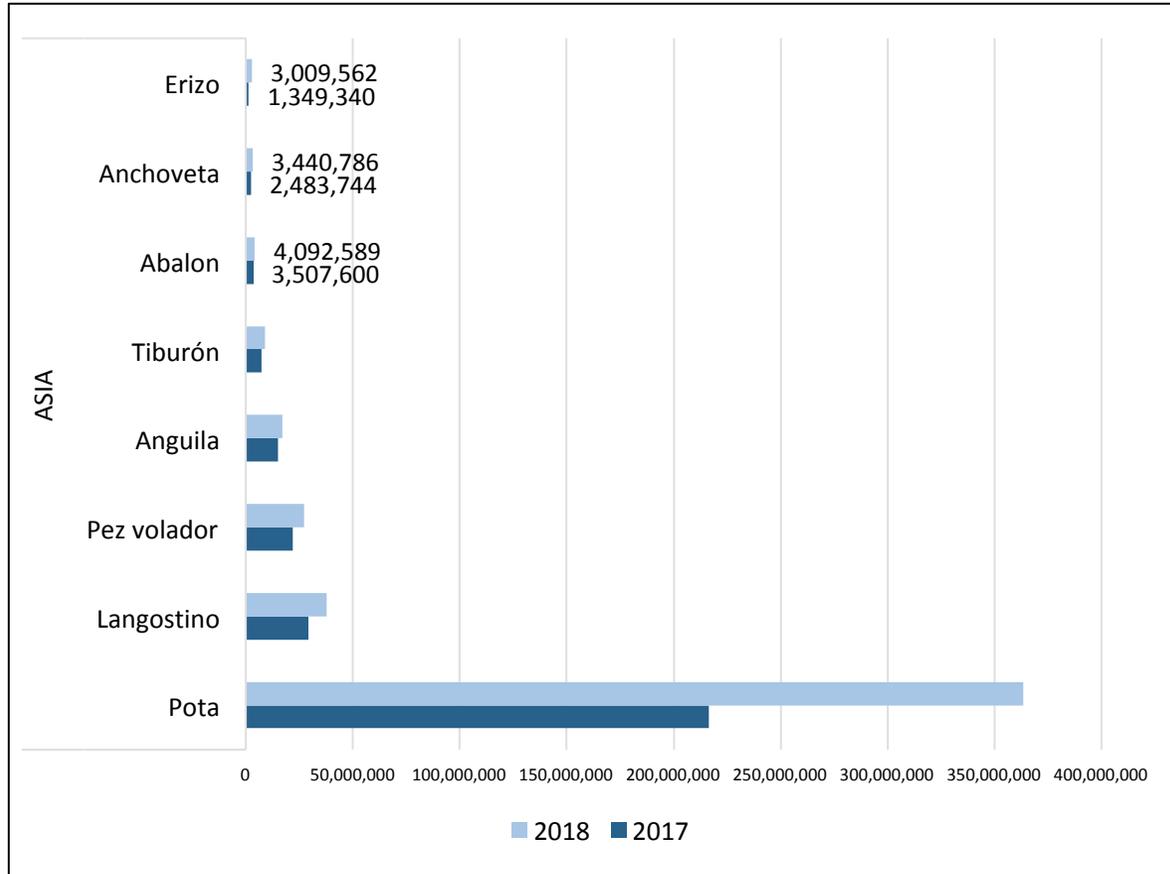


Figura 6. Principales productos hidrobiológicos exportados a países de destino más frecuentes, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de los datos de SUNAT – ADUANET 2017 al 2019

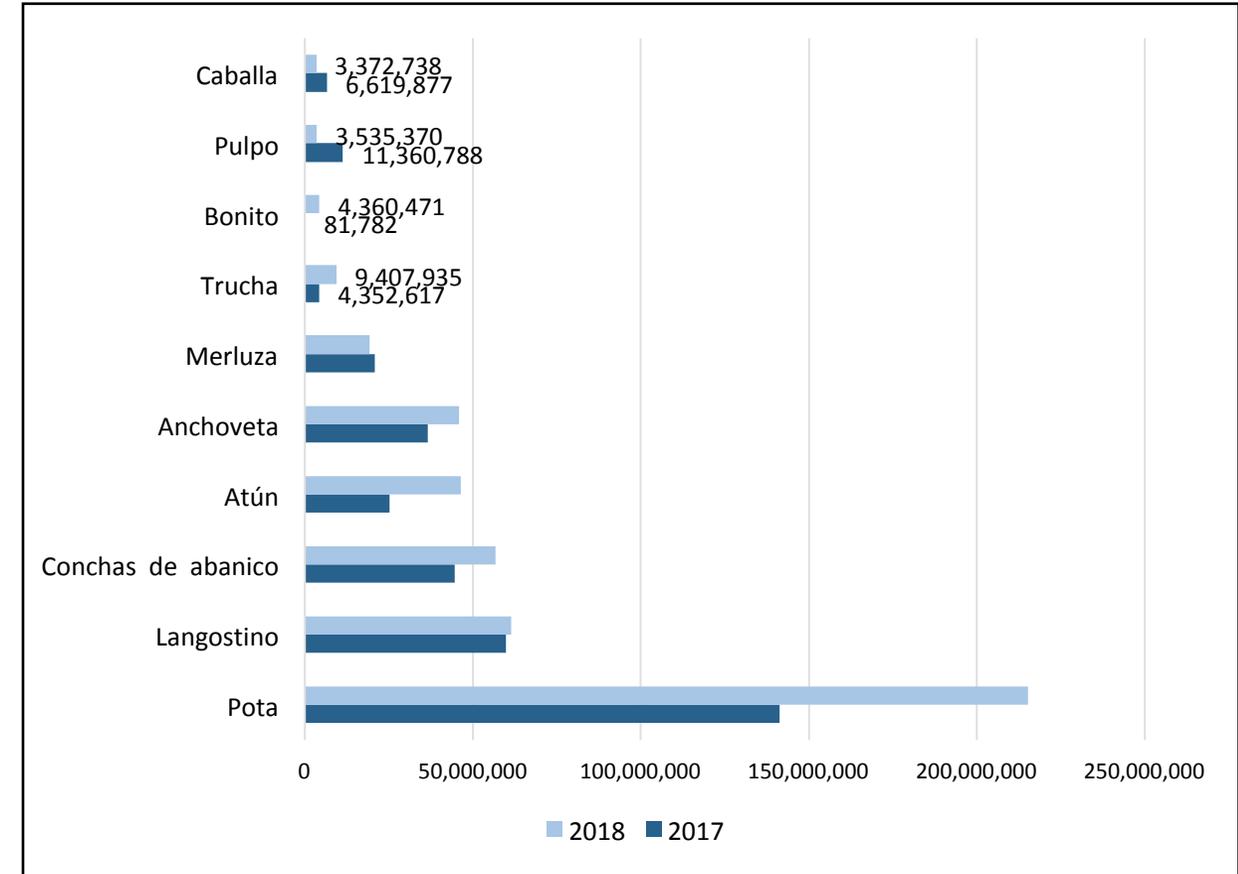
# CONTEXTO GLOBAL

## EXPORTACIÓN



**Figura 7. Exportaciones por especie destinadas al continente asiático (US\$ FOB), 2017 - 2018**

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, “Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú”



**Figura 8. Exportaciones por especie destinadas al continente europeo (US\$ FOB), 2017 - 2018**

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, “Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú”

# CONTEXTO GLOBAL

## EXPORTACIÓN

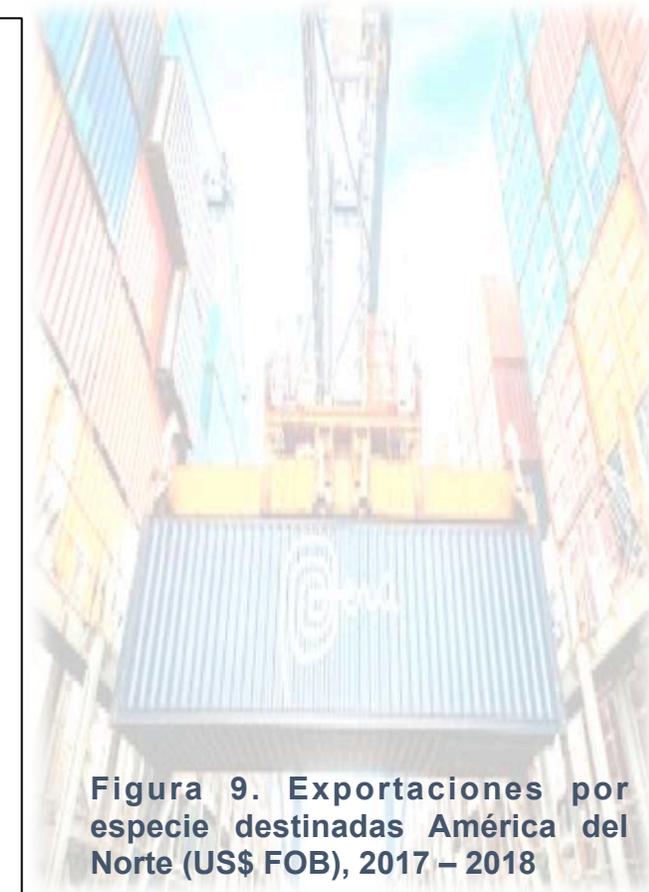
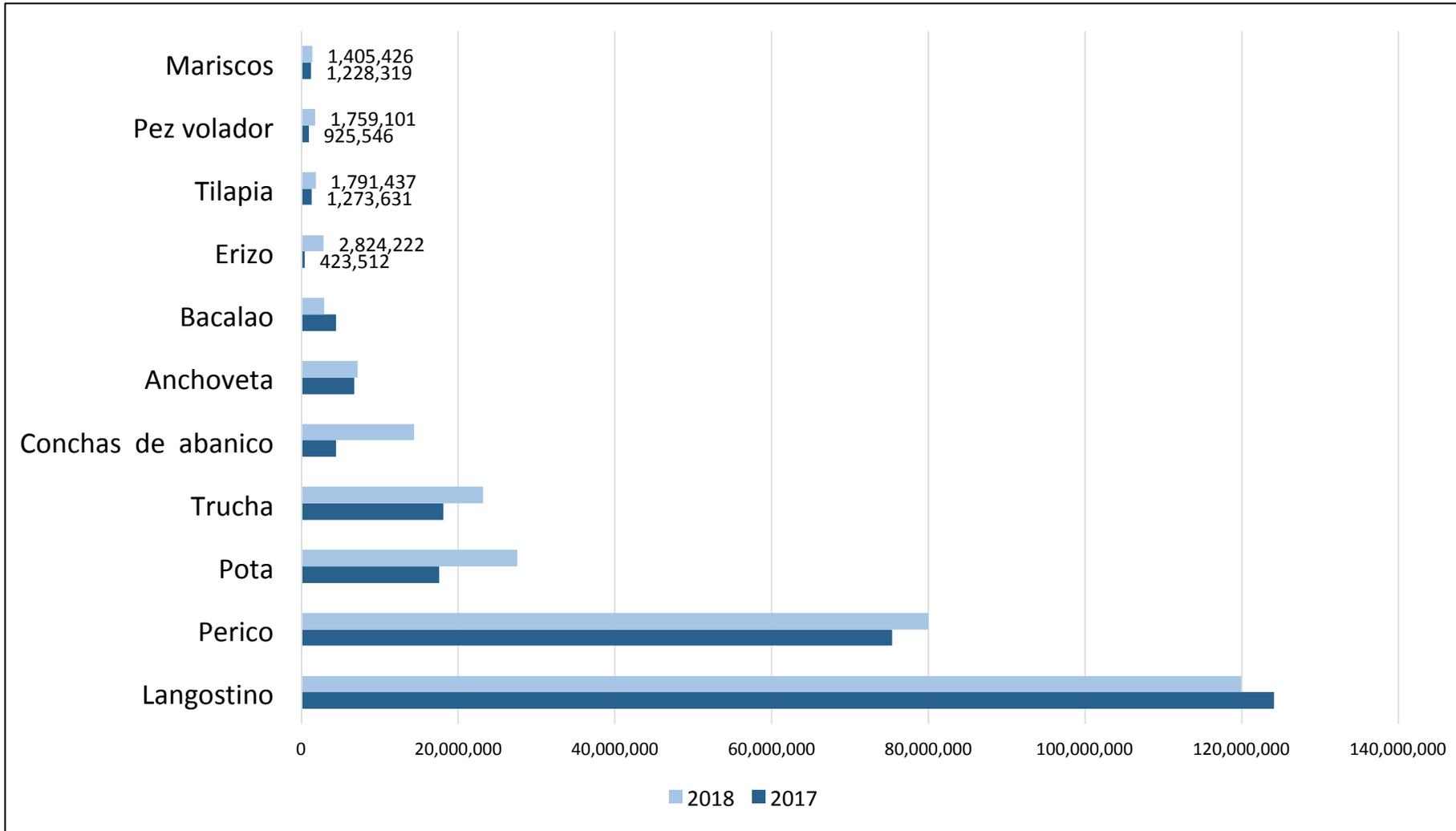


Figura 9. Exportaciones por especie destinadas América del Norte (US\$ FOB), 2017 – 2018

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, “Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú”

# CONTEXTO GLOBAL

## IMPORTACIÓN

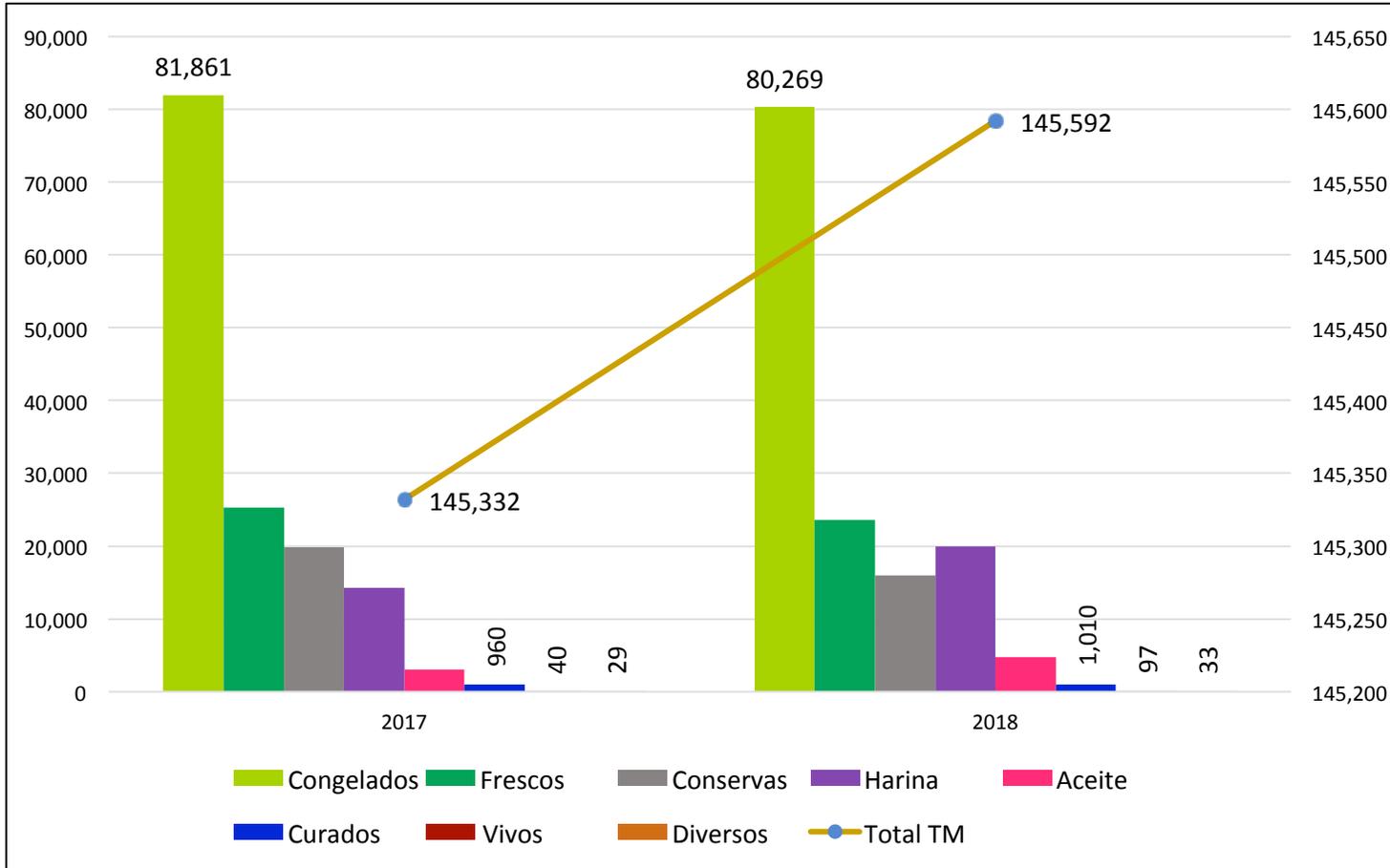


Figura 12. Principales productos hidrobiológicos importados (TM), 2017 - 2018

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, "Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú"

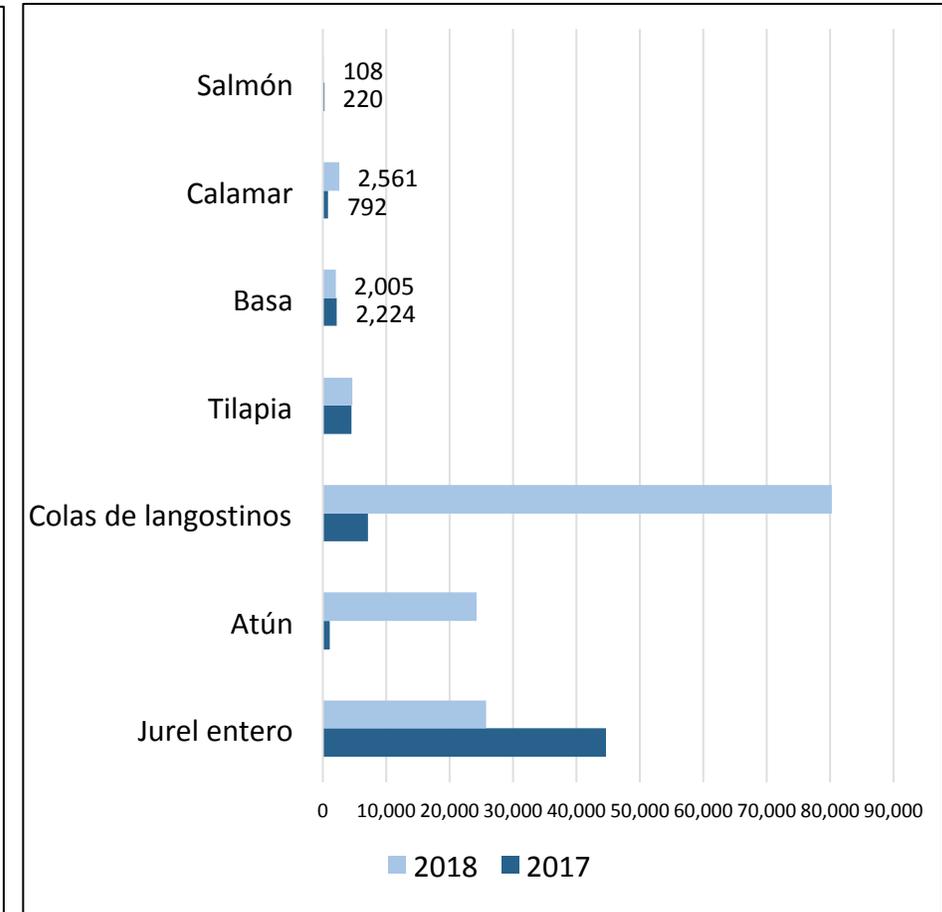


Figura 13. Principales especies de productos congelados importados (TM), 2017 - 2018

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, "Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú"

# CONTEXTO GLOBAL

## IMPORTACIÓN

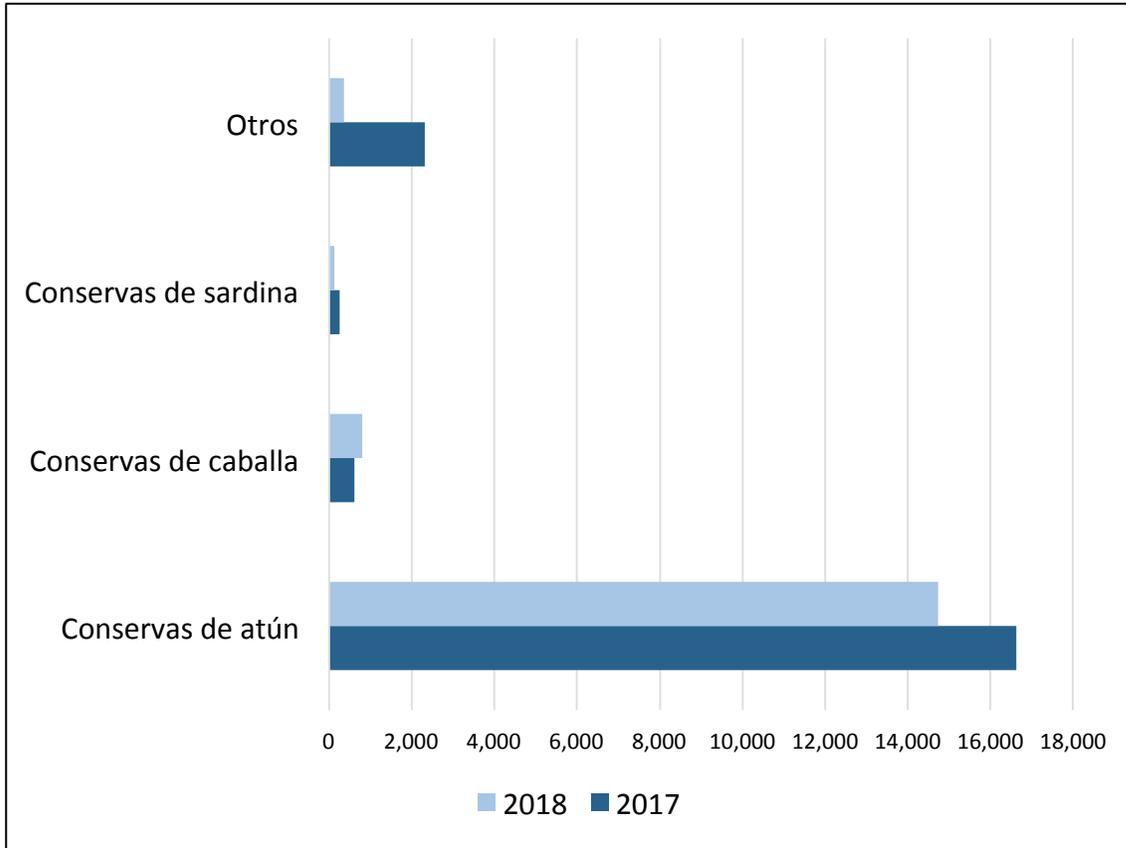


Figura 14. Principales productos de conserva importados (TM), 2017 - 2018

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, "Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú"

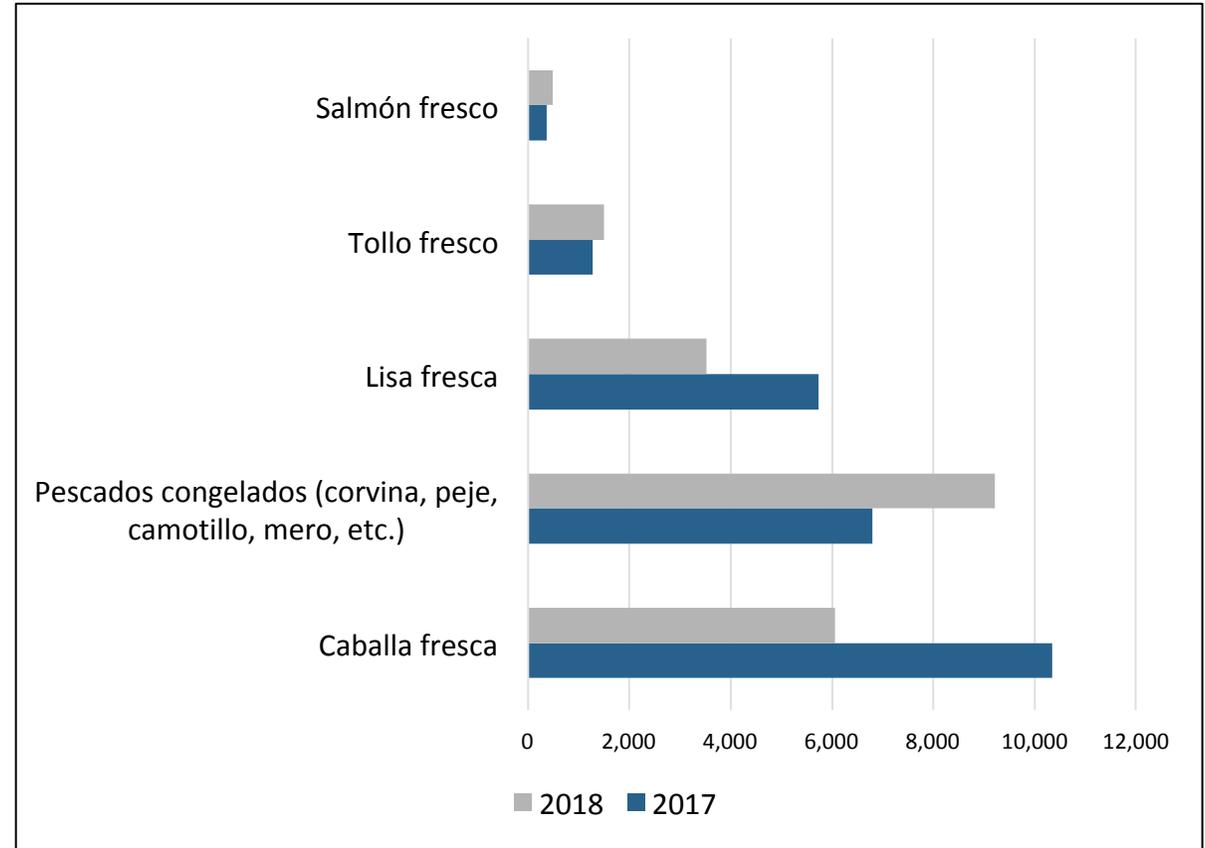


Figura 15. Principales productos frescos importados (TM), 2017 - 2018

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, "Desarrollo del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú"

# CONTEXTO GLOBAL

## PORCENTAJE DE EXPORTACIONES E

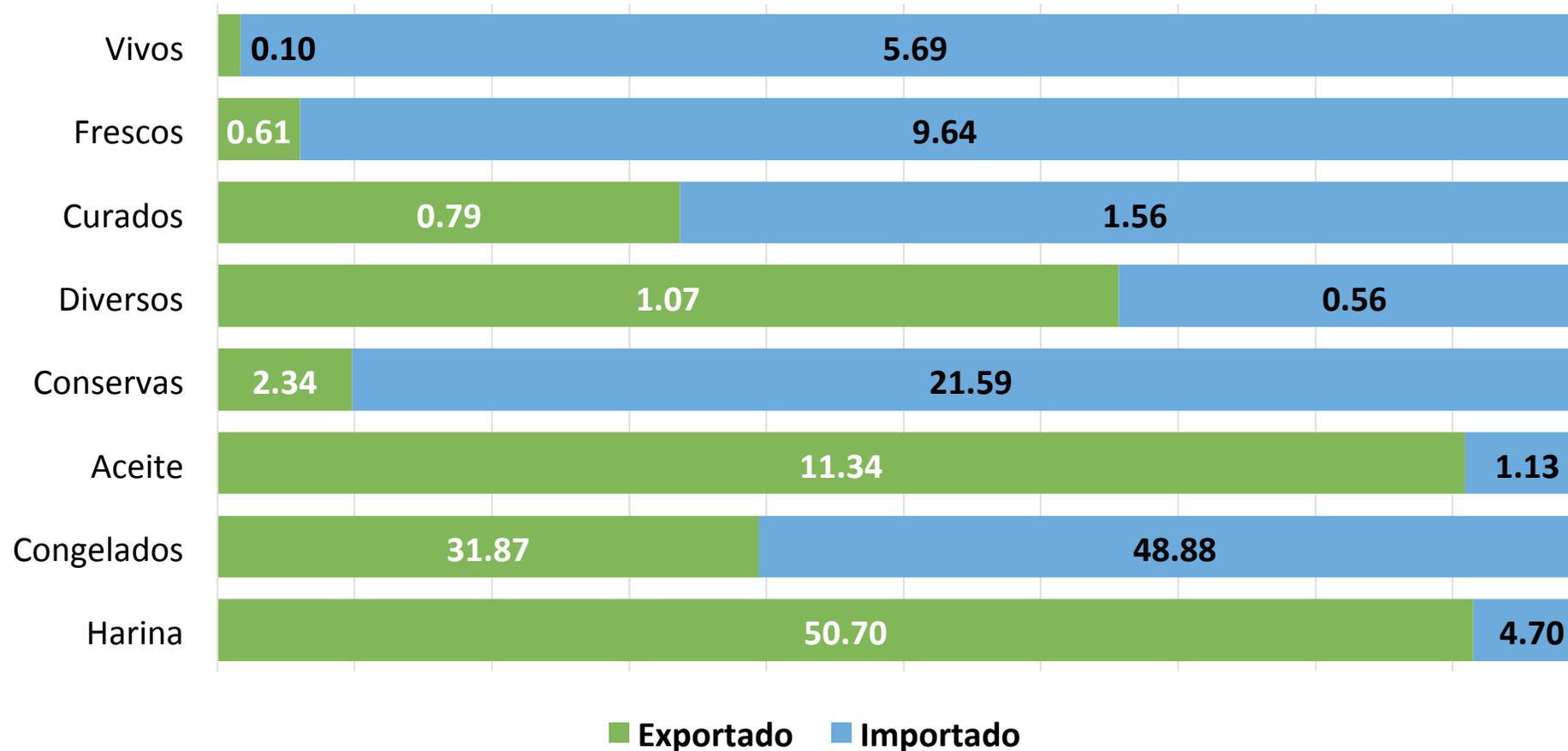


Figura 18. Porcentajes comparativos de las exportaciones e importaciones por producto

Fuente: Informes Anuales 2018 y 2019 de PromPerú, "Desenvolvimiento del comercio exterior pesquero y acuícola en el Perú"



# CONTEXTO GLOBAL

## CAPTURA Y PRODUCCIÓN PESQUERA Y

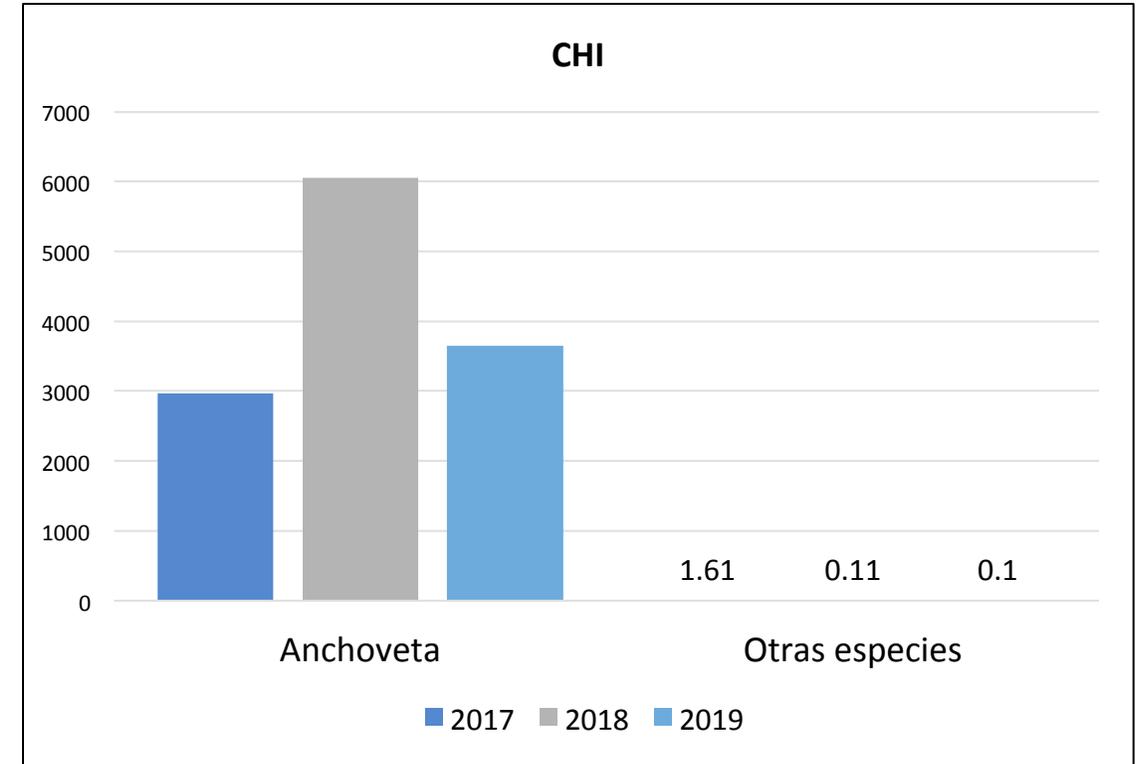
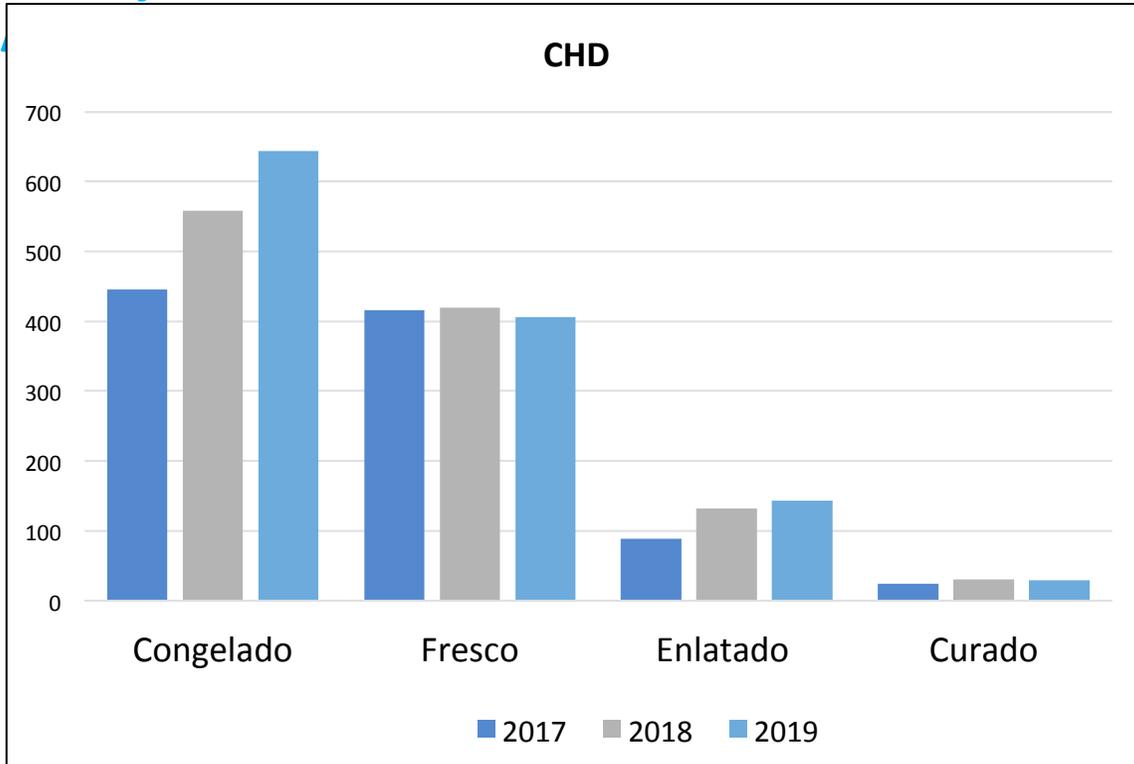


Figura 19. Total de desembarque de recursos hidrobiológicos según la utilización (Miles de TM), 2017 - 2019

Fuente: Informes Mensuales 2017 - 2019 de PRODUCE



# 04 CONTEXTO NACIONAL

# CONTEXTO NACIONAL

## CONSUMO PER CÁPITA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

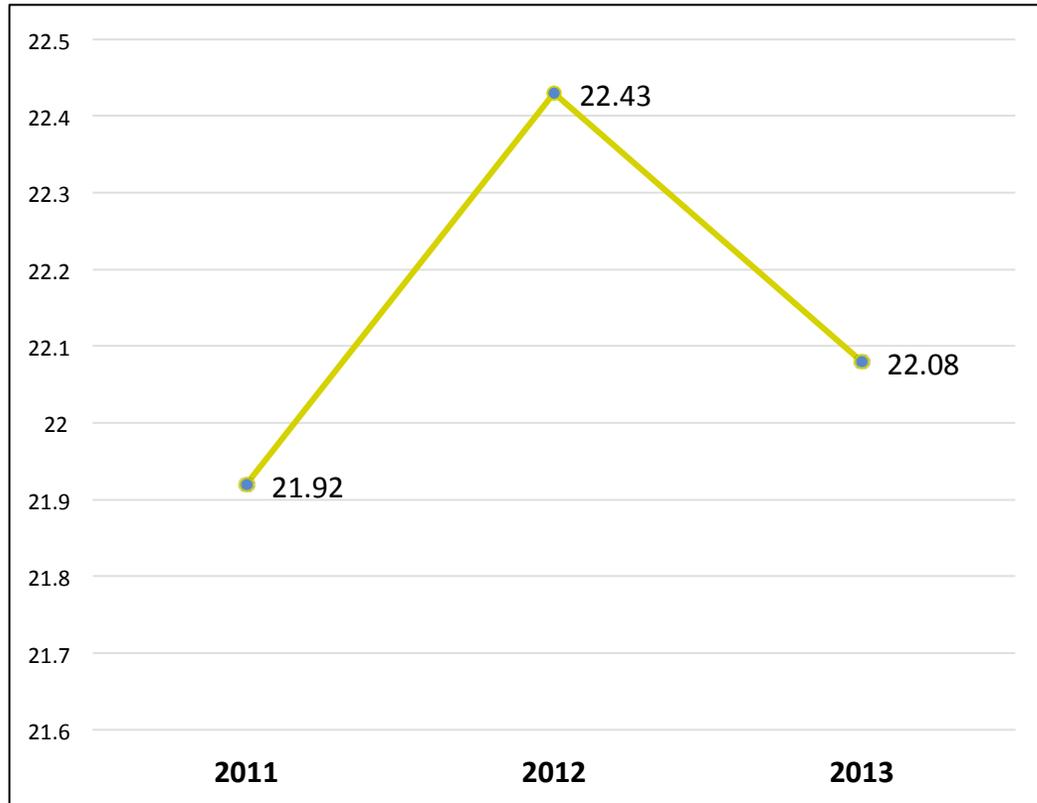


Figura 22. Tendencia del consumo anual per cápita de productos hidrobiológicos en el Perú (Kg/ cápita/año)

Fuente: Sistema de estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO

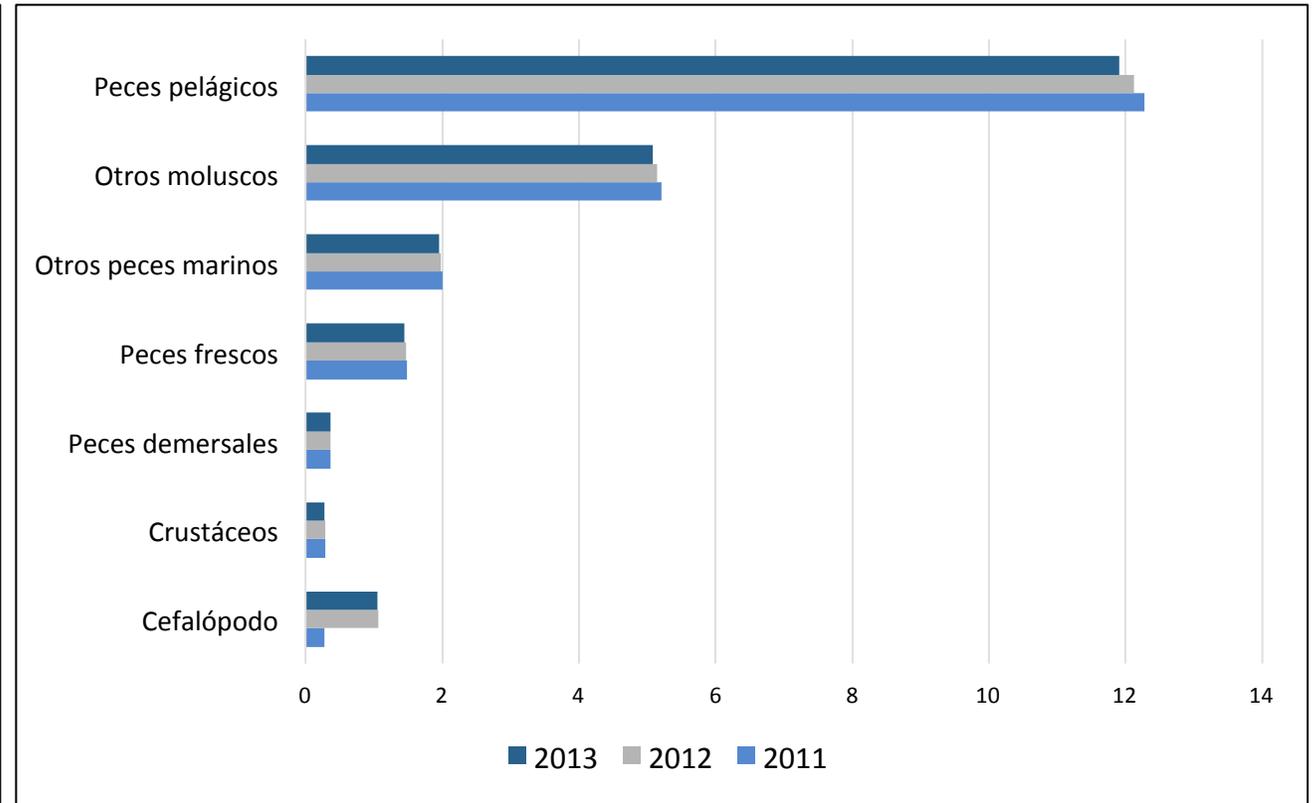


Figura 23. Consumo per cápita aparente de productos hidrobiológicos (Kg/cápita/año)

Fuente: Sistema de estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO

## PROPUESTAS DE MEJORA

Realizar un trabajo de investigación descriptivo para determinar de forma más detallada: las preferencias de consumo de productos hidrobiológicos, considerando especies, cantidades, frecuencias, con el objetivo de identificar posibles peligros asociados a los alimentos hidrobiológicos por especie y, niveles de consumo por ubicación geográfica.

Realizar un diagnóstico de las condiciones sanitarias de los mercados de abastos que ofrecen productos hidrobiológicos al consumidor final, enfatizando en las condiciones de congelamiento para su preservación (de ser necesarias), la disponibilidad de agua de consumo humano y conocimientos de los operadores en la manipulación de los alimentos y buenas prácticas de manufactura.

- La suscripción de convenios con los gobiernos regionales o locales, que le permitan reforzar y ampliar las actividades de fiscalización a estos mercados de abasto para una mejor garantía de la inocuidad de estos productos, proporcionar asistencia técnica a los gobiernos regionales y locales para estas fiscalizaciones y trabajar con actividades conjuntas de verificación.

- Articular con el Programa “A comer pescado” para fortalecer el intercambio de información relacionada al consumo de productos hidrobiológicos a nivel nacional, con el objetivo de generar data histórica que permita evaluar tendencias de las especies mayormente consumidas y los posibles riesgos asociados que pudieran afectar a la salud pública.

Articular con el Instituto Tecnológico de la Producción – ITP para el intercambio de información que garantice el mantenimiento y actualización de la misma, relacionada a los avances científicos y tecnológicos, así como la identificación de nuevos peligros para la industria alimentaria en el sector que permita a SANIPES fortalecer la vigilancia y control sanitarios, normativas y cumplir con sus objetivos misionales.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



# 05

## INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS HABILITADAS

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*



# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## TOTAL DE BRECHAS

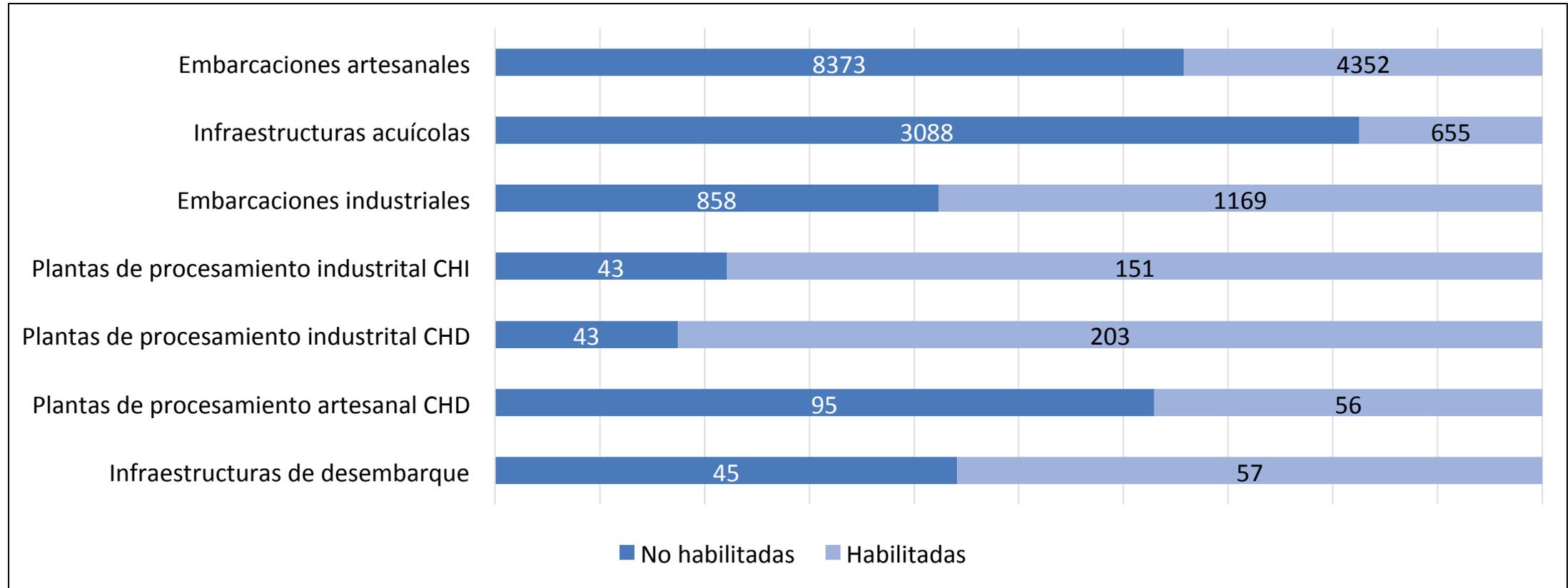
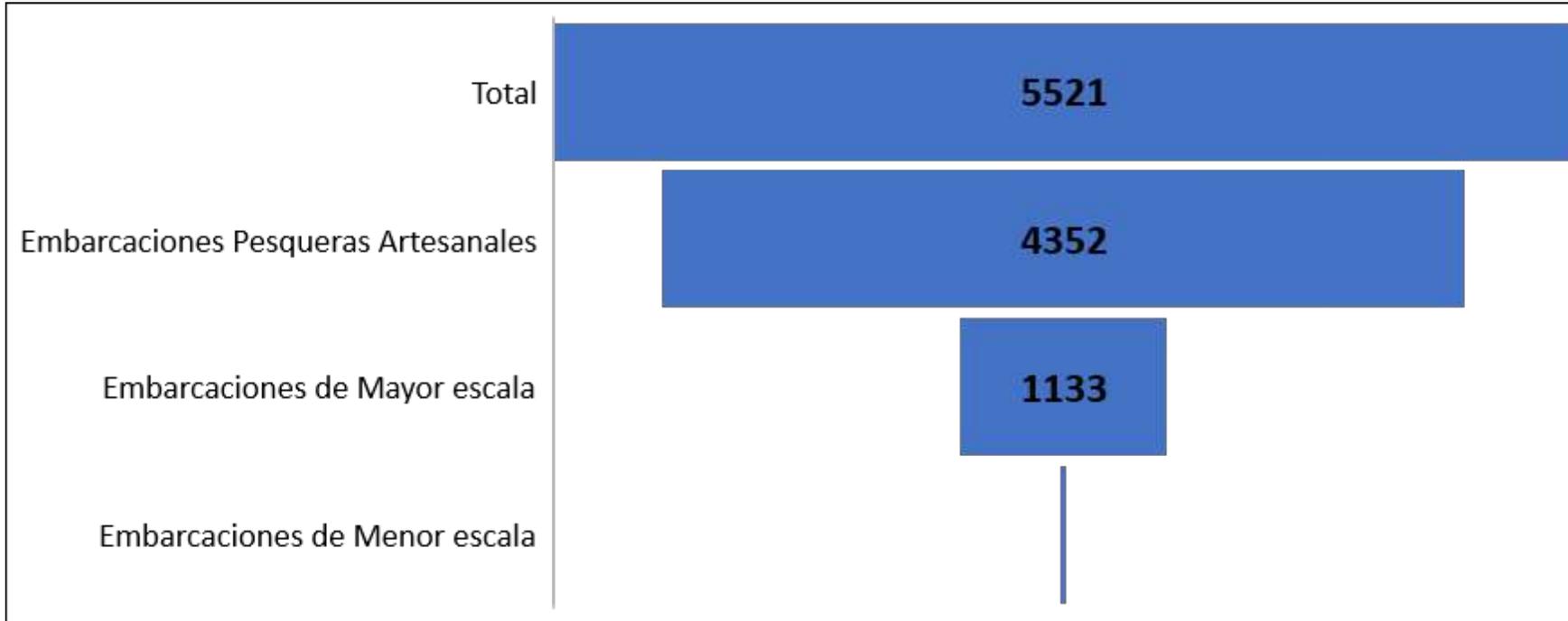


Figura 26. Total de brechas por tipo de infraestructura (Número de infraestructura)

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DHCPA, SANIPES

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## EMBARCACIONES PESQUERAS HABILITADAS - General



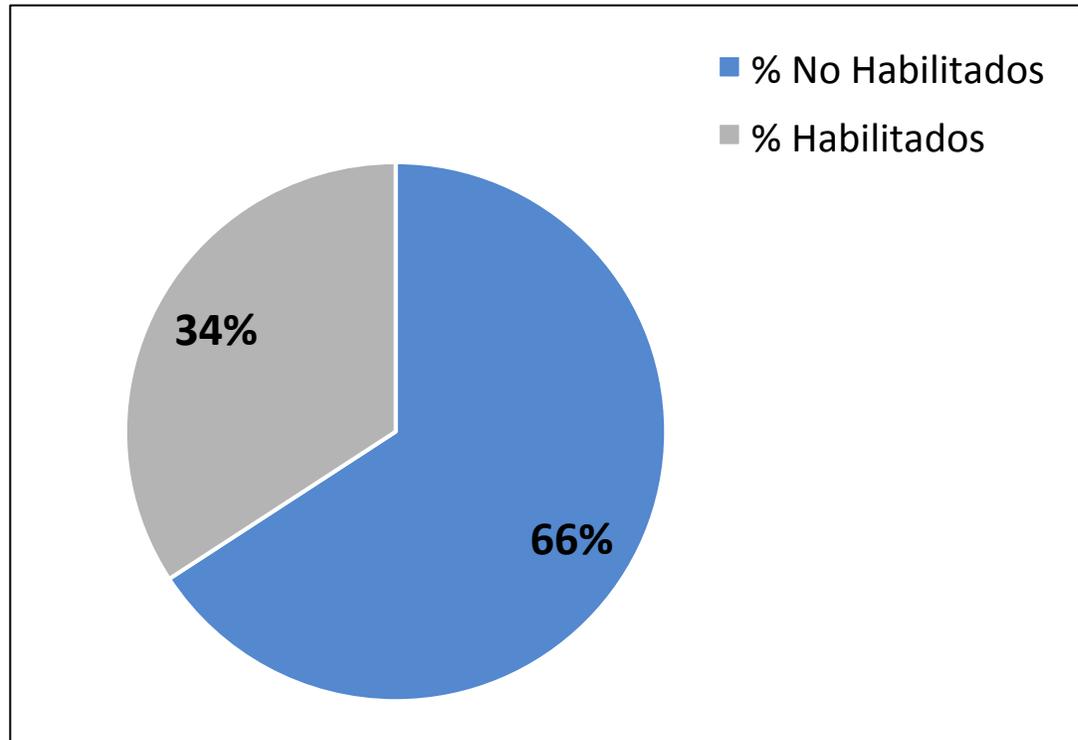
**Figura 27. Total de embarcaciones habilitadas 26**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

El total de embarcaciones industriales de menor escala es de 36

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## EMBARCACIONES PESQUERAS HABILITADAS – Pesca Artesanal



**Figura 28. Brecha de las Embarcaciones pesqueras artesanales**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## EMBARCACIONES PESQUERAS HABILITADAS – Pesca Industrial

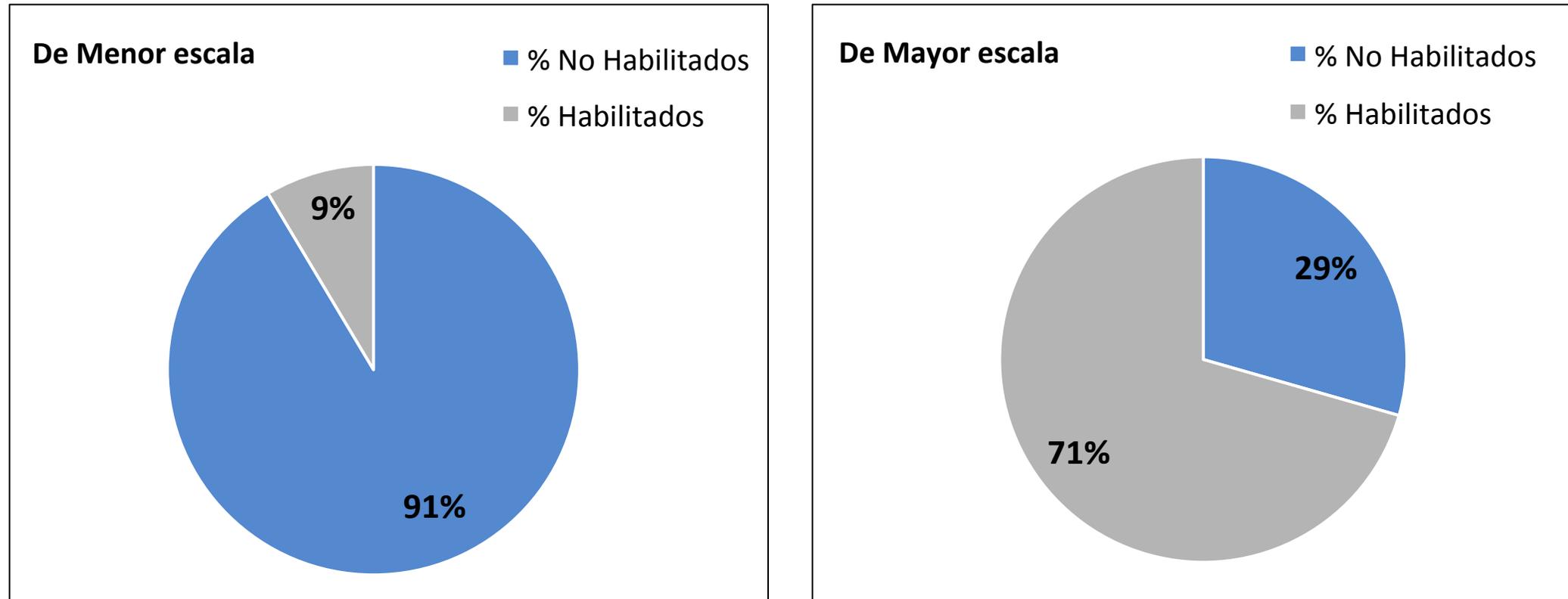
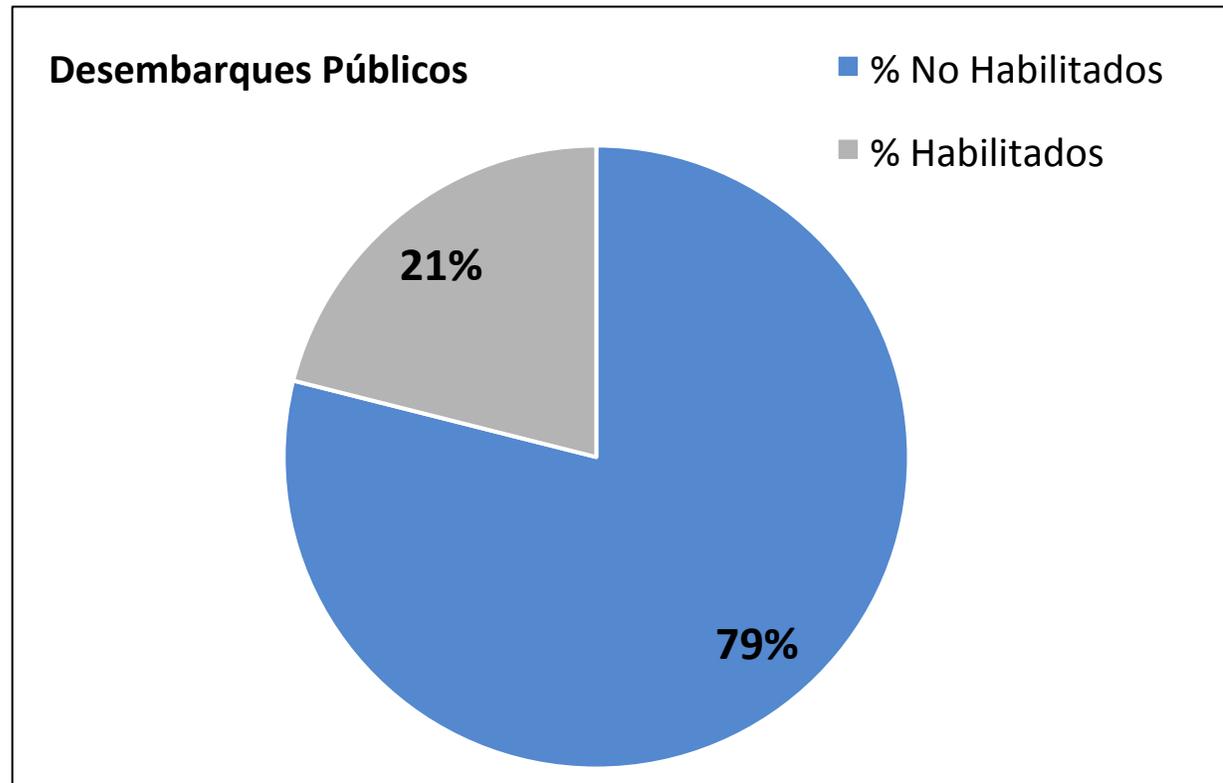


Figura 31. Brechas de las embarcaciones industriales pesqueras por escala

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA DESCARGA



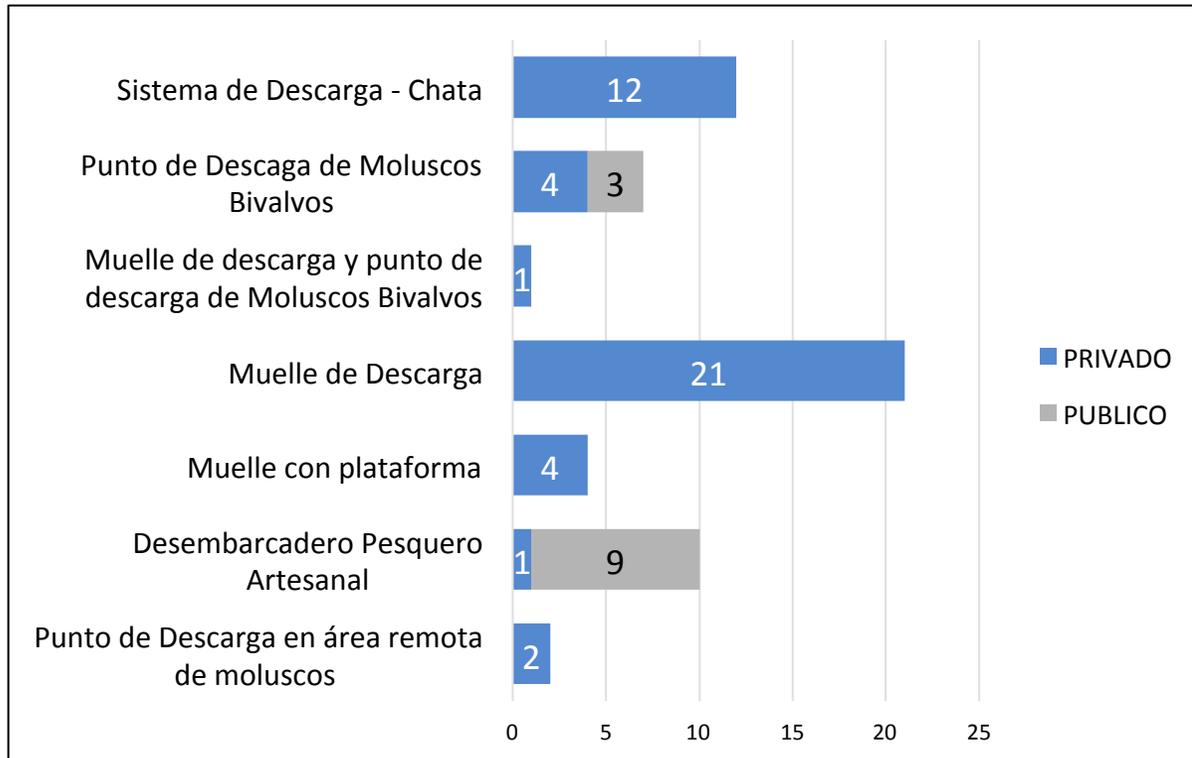
Infraestructuras de Descarga	Habilitada	No habilitada
Públicos	12	75
Privados	45	sin reporte

**Figura 34. Brecha de las infraestructuras de descarga o desembarque**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

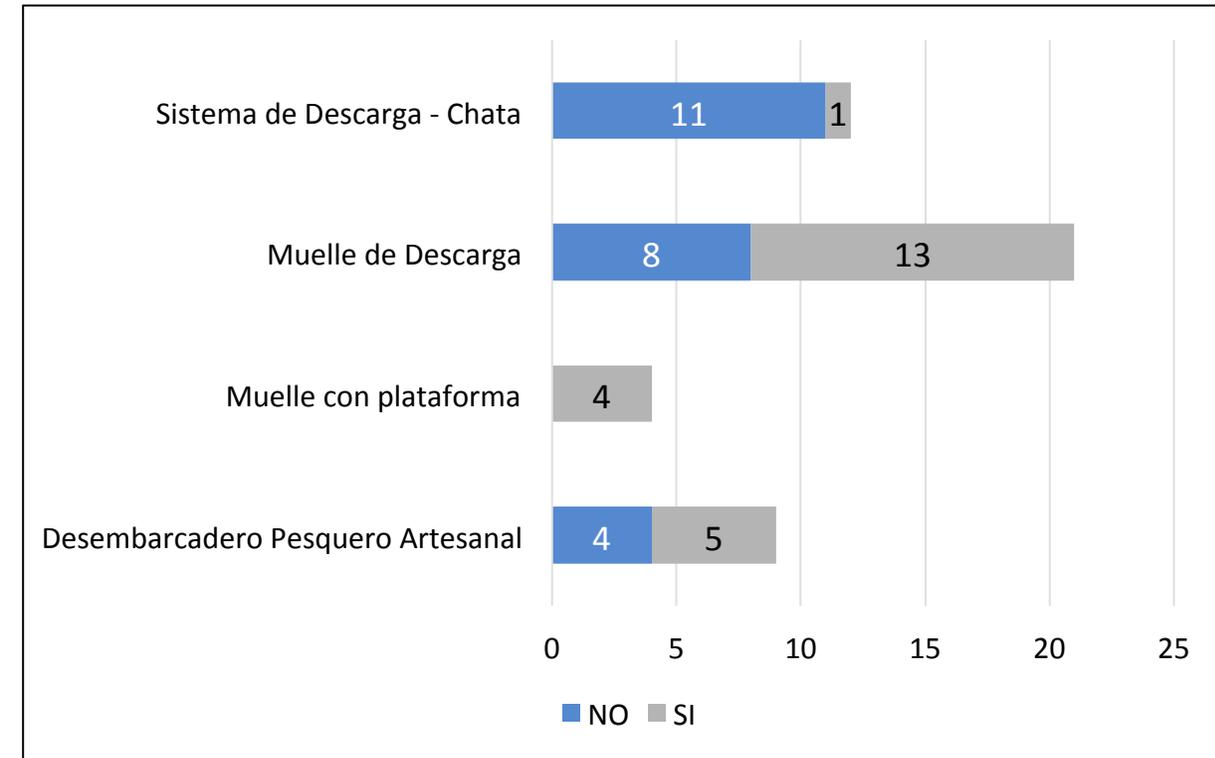
# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA DESCARGA



**Figura 35. Infraestructuras de desembarque habilitadas por tipo de administración**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

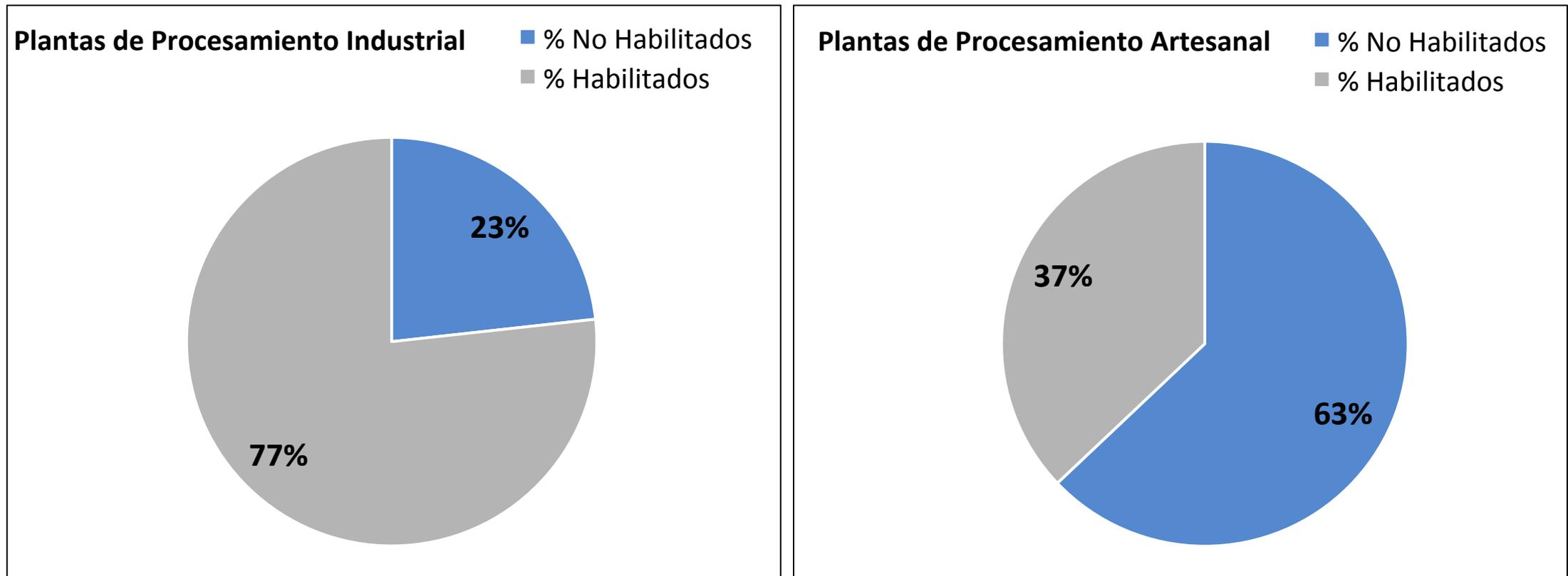


**Figura 36. Infraestructuras habilitadas no autorizadas para el desembarque de Anchoveta**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO

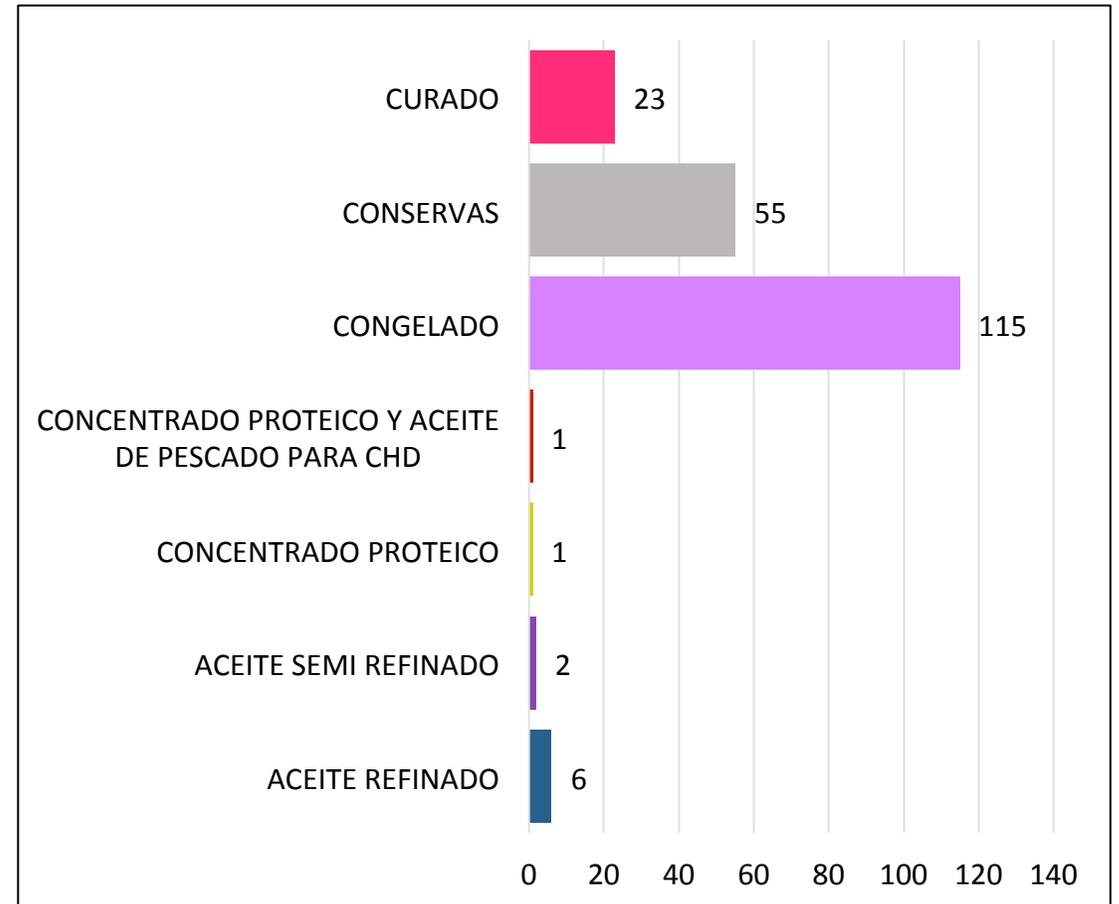
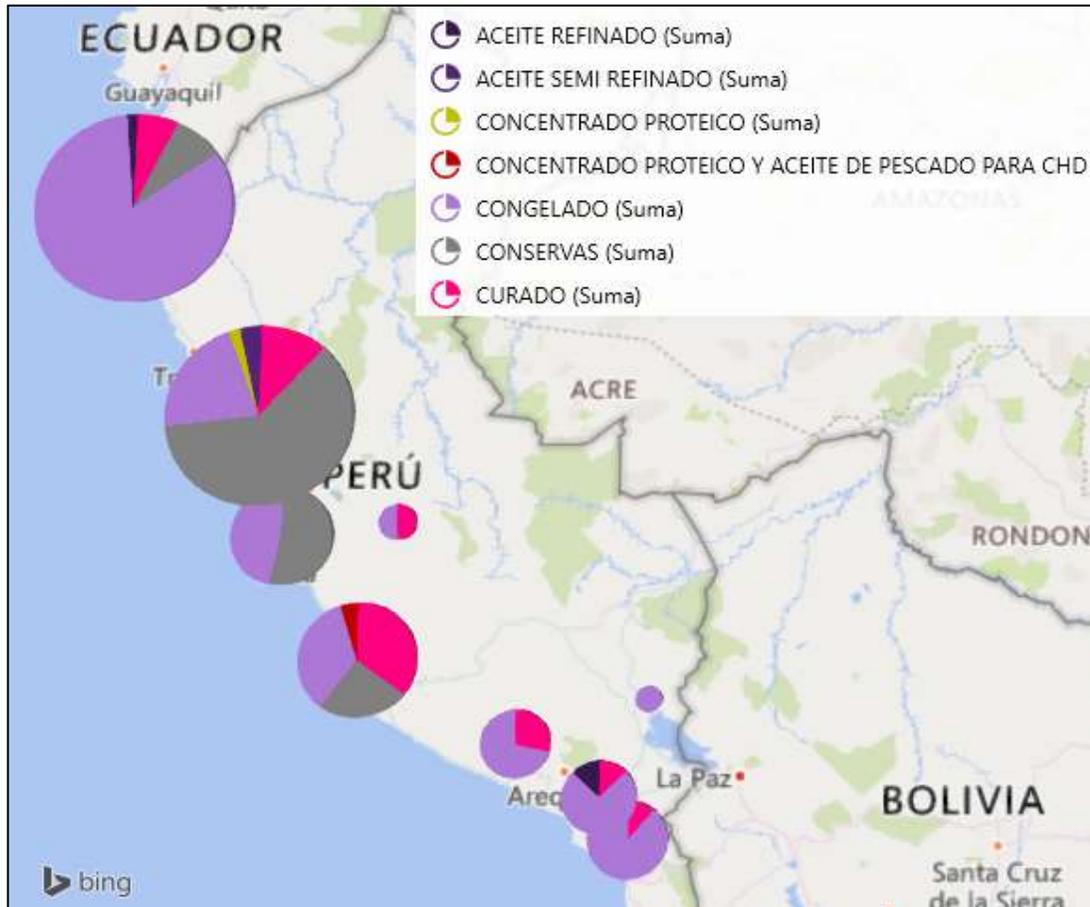


Figura\_37. Brechas de habilitación de las plantas de procesamiento por categoría

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

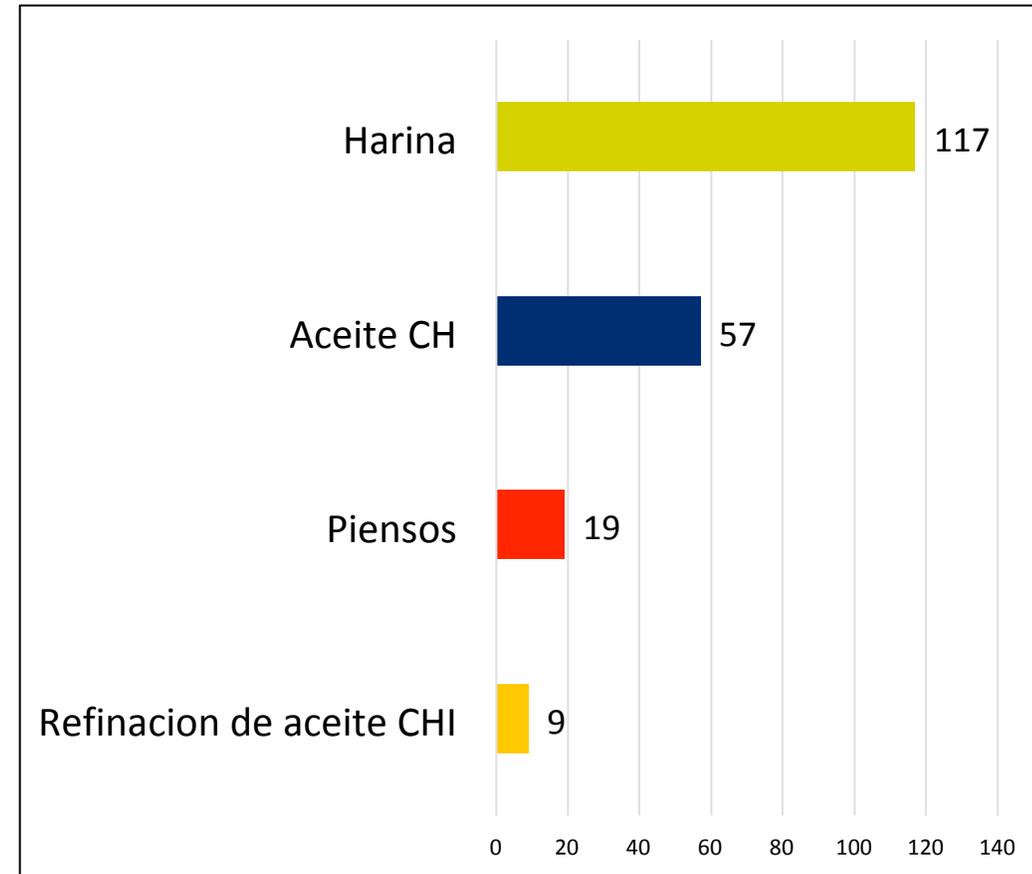
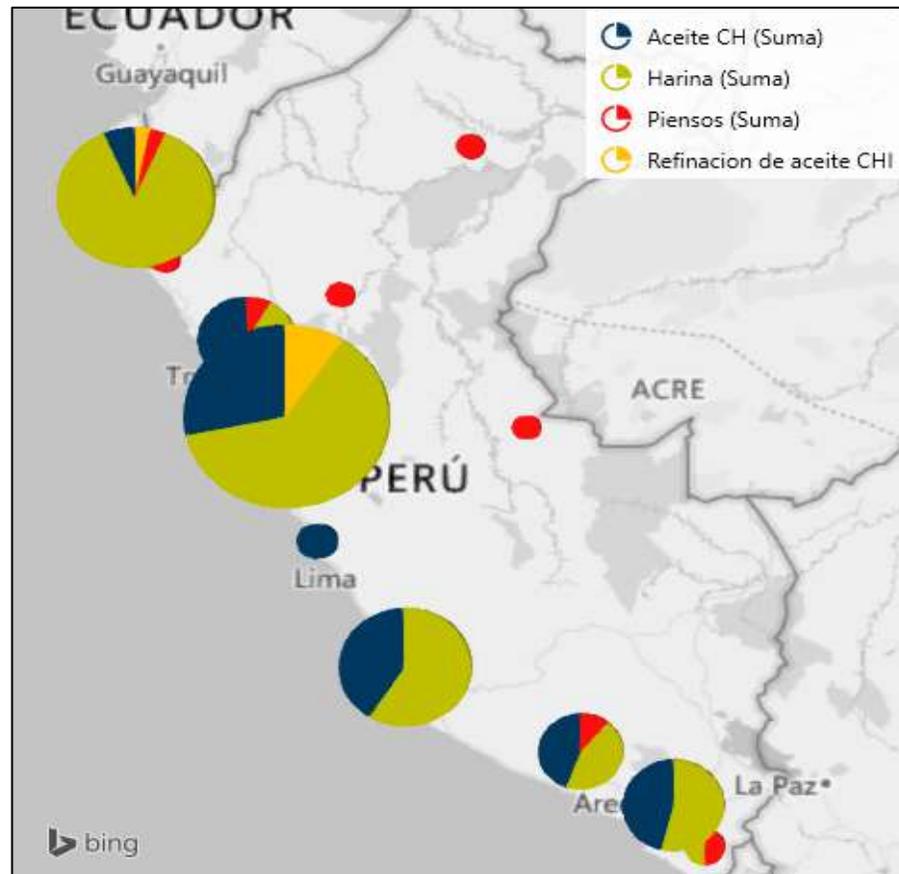
# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO - CHD



# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO - CHI

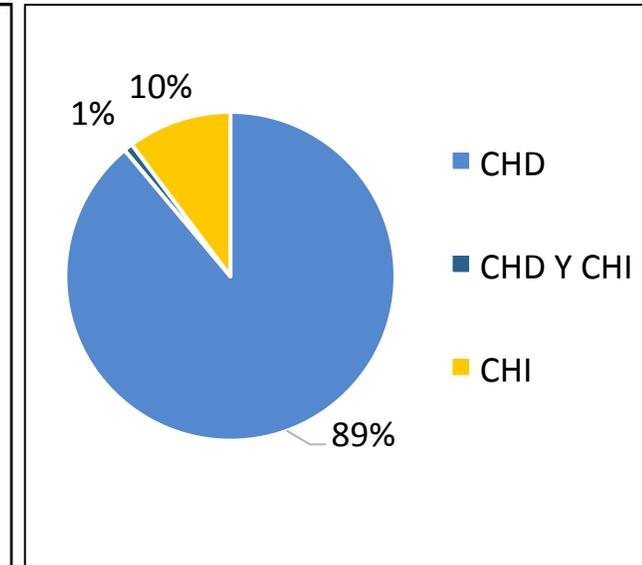
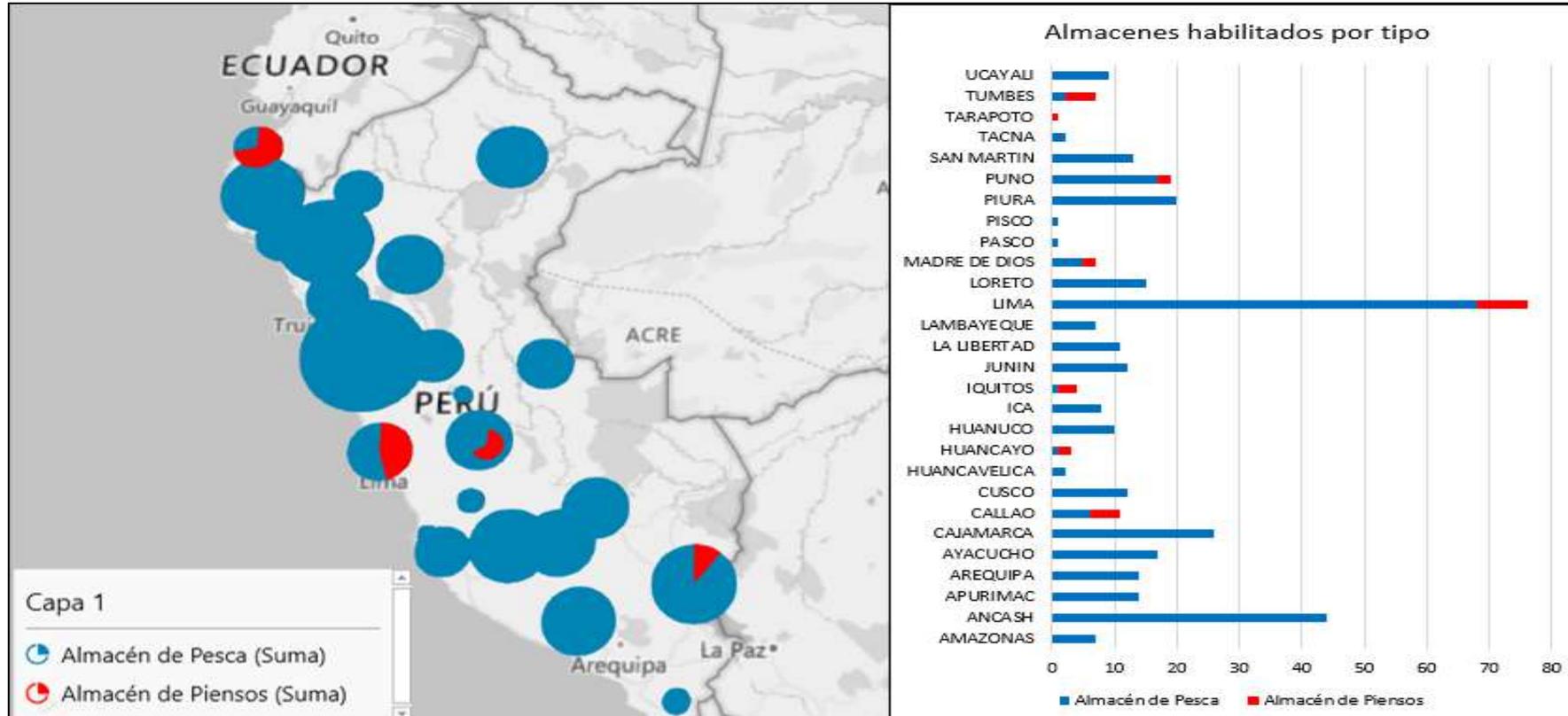


Mapa 4. Tipos de plantas para CHI habilitadas por ubicación geográfica

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA ALMACENAMIENTO



**Figura 38. Porcentaje de los tipos de almacenes de pesca**

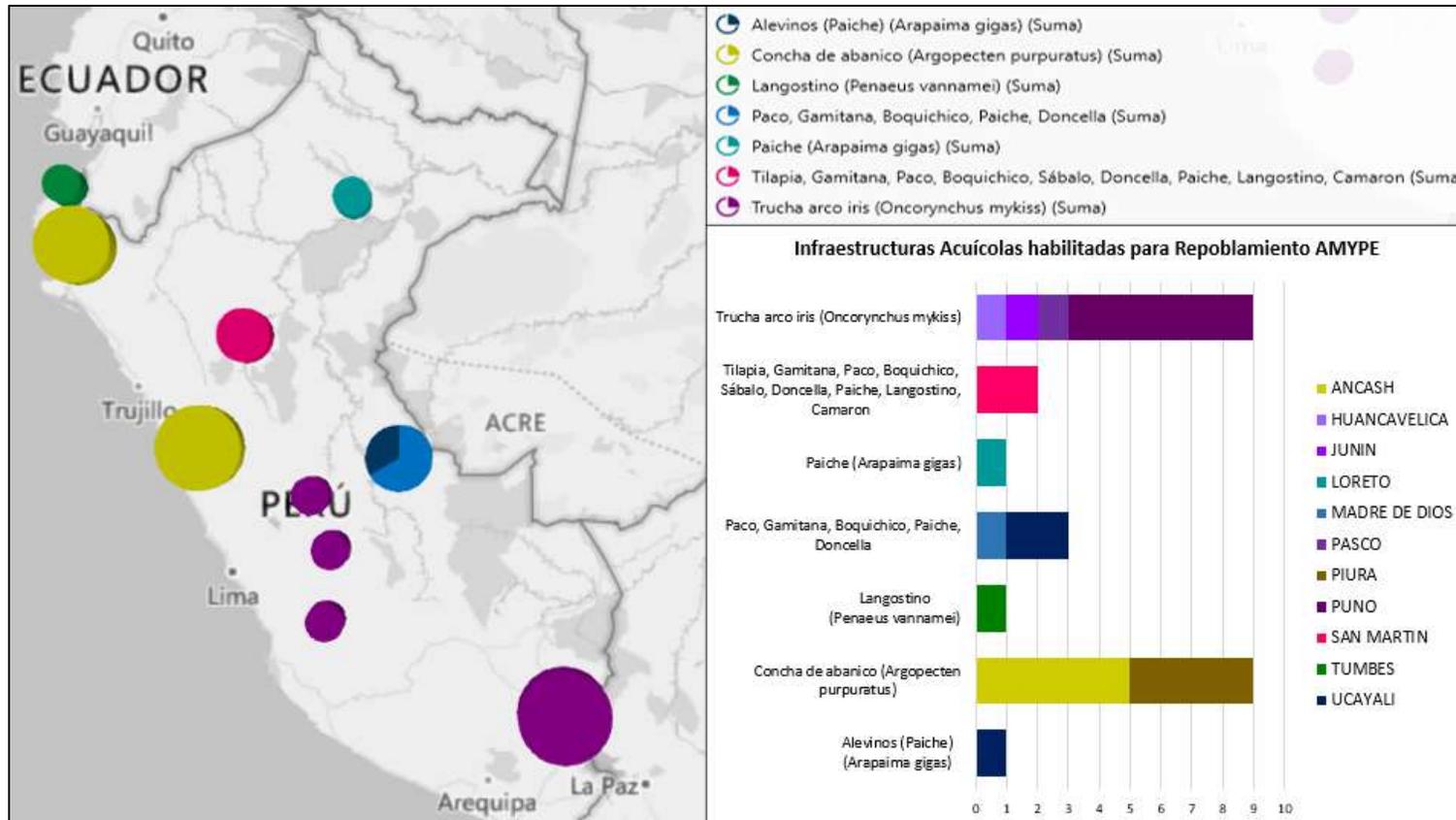
Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

**Mapa 5. Infraestructuras habilitadas para almacenamiento por tipo y ubicación geográfica**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

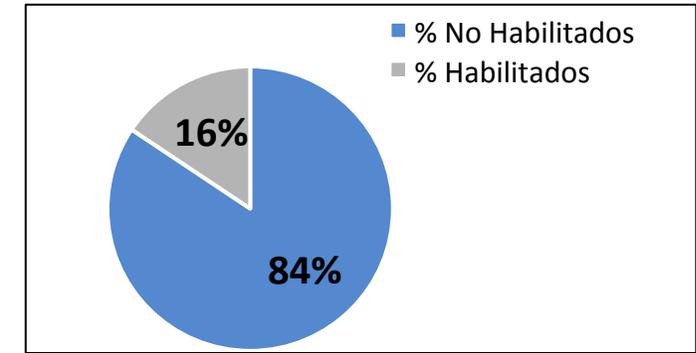
# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS ACUÍCOLAS HABILITADAS



Mapa 7. Infraestructuras acuícolas habilitadas para repoblamiento AMYPE

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DHCPA, SANIPES.



Infraestructuras acuícolas	Habilitada	No habilitada
Centros de Producción de Semilla de Moluscos Bivalvos	11	Sin reporte
Centro de Producción de Semilla - Alevinos	19	Sin reporte
Acuarios comerciales	3	23
Centros de cultivo de moluscos bivalvos	224	154
Centros de cultivos de peces y crustáceos	425	2888
Hatchery	26	Sin reporte
Algas	1	Sin reporte
Acuarios	3	23

Figura 39. Brecha de habilitación de las infraestructuras acuícolas

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DHCPA

# INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS

## INFRAESTRUCTURAS HABILITADAS PARA TRANSPORTE

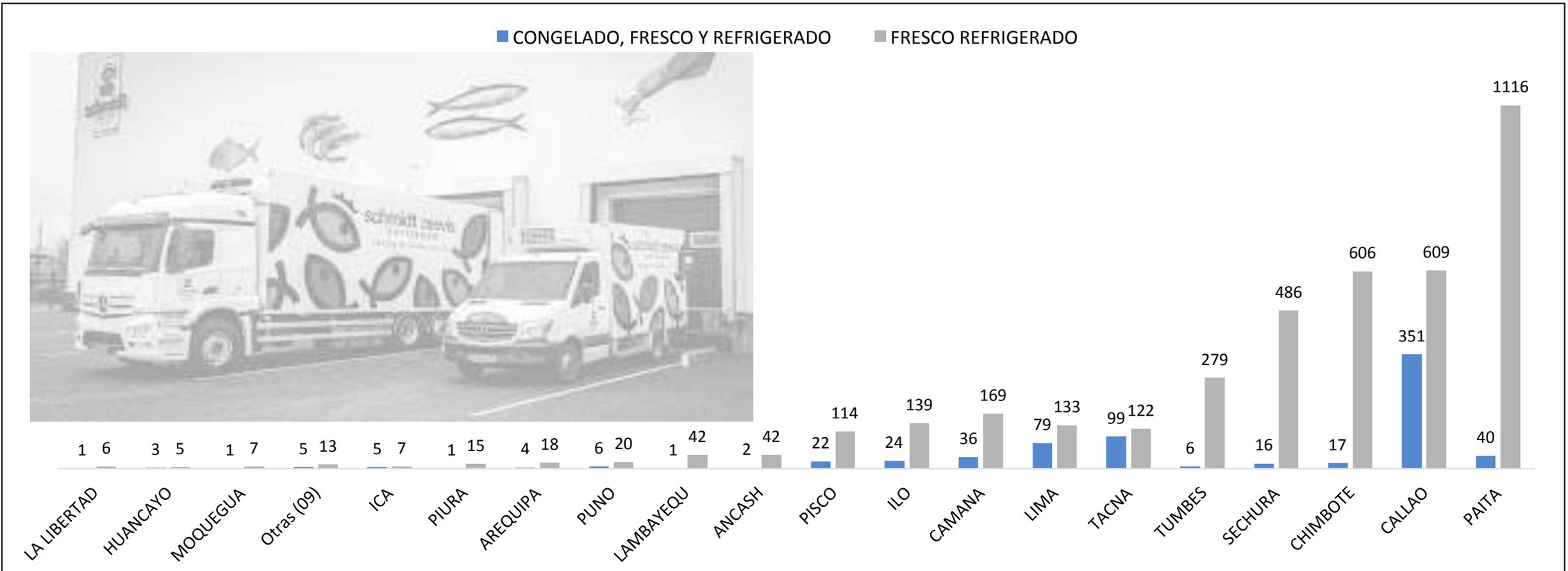


Figura 40. Transportes habilitados por actividad y ubicación geográfica

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DHCPA, SANIPES

## PROPUESTAS DE MEJORA

Identificación de la brecha pendiente de atención en cada una de las infraestructuras pesqueras y acuícolas.

Establecer mecanismos de acción con entidades que otorgan autorizaciones, licencias de funcionamiento y/o habilitaciones, como PRODUCE, Ministerio de Transportes y Comunicaciones, DIREPROS, Municipalidades y FONDEPES, con la finalidad de reducir las brechas identificadas en la habilitación de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, a través de la generación de procedimientos simplificados.

Identificar los actores públicos que tienen competencias en la emisión de títulos habilitantes requeridos para el funcionamiento de estas infraestructuras, y desarrollar planes de acción o convenios generales y específicos que ayuden a mejorar el control de éstas.

•Evaluar la implementación de mecanismos que impulsen a las infraestructuras pesqueras y acuícolas a solicitar la habilitación sanitaria, generando estrategias que permitan desarrollar actividades de formalización gradual, en función a las categorías de producción.

Desarrollar programas de capacitación y/o monitoreos de diagnóstico a todas las infraestructuras no habilitadas, que permitan identificar la problemática y necesidades para poder cumplir con los reglamentos existentes y así poder tentar a una habilitación sanitaria.



# 06 VIGILANCIA Y CONTROL

# VIGILANCIA Y CONTROL



Esquema 4. Procedimientos de Vigilancia y Control de SANIPES

Fuente. Elaborado por SANIPES.

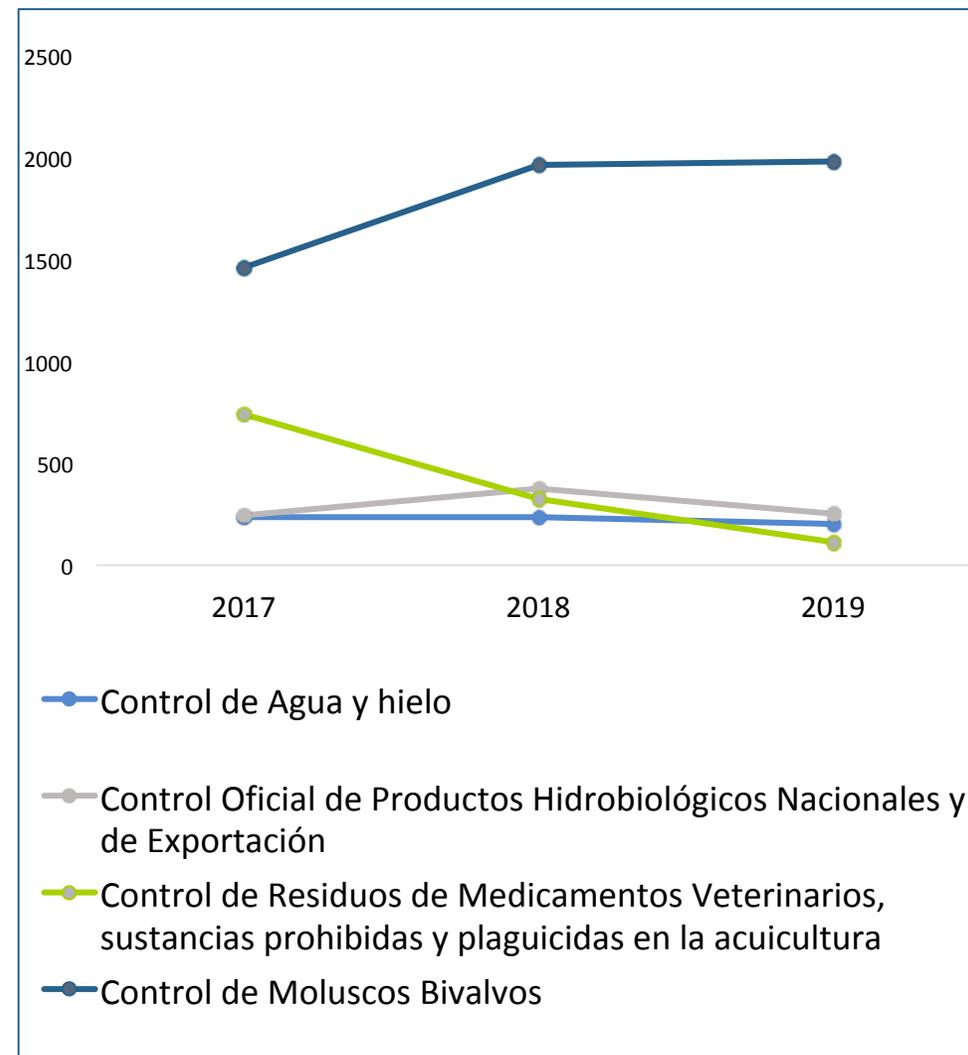


Figura 42. Tendencias de las tomas de muestra realizadas en las actividades de vigilancia y control

Fuente: Elaborado por SANIPES

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE AGUA Y HIELO

Tabla 5. Porcentaje de cobertura de las infraestructuras habilitadas vs. las infraestructuras monitoreadas por la SDSP

Actividad	N° Infraestructuras habilitadas			N° infraestructuras monitoreadas			% de Cobertura		
	2017	2018	2019	2017	2018	2019	2017	2018	2019
CONGELADO	112	120	106	61	76	69	54.46	63.33	65.09
CONSERVA	63	63	52	36	11	21	57.14	17.46	40.38
CURADO	18	12	18	4	4	11	22.22	33.33	61.11
ACEITE	57	60	60	0	0	0	-	-	-
HARINA	123	123	109	0	0	0	-	-	-
SISTEMA DE DESCARGA*	-	-	-	0	0	14	-	-	-
PROCESAMIENTO PRIMARIO*	-	-	-	0	0	5	-	-	-
<b>Total general</b>	<b>373</b>	<b>378</b>	<b>345</b>	<b>101</b>	<b>91</b>	<b>120</b>	<b>27.08</b>	<b>24.07</b>	<b>34.78</b>

\*Datos de infraestructuras habilitadas de los años 2017, 2018 y 2019 no disponibles.

Fuente. Datos de la SDSP, elaboración propia.

Tabla 6. Número de infraestructuras monitoreadas por SDSA

Actividad	N° infraestructuras monitoreadas		
	2017	2018	2019
INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE	23	32	13
MERCADOS	3	3	3
PLANTAS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	21	10	8
PLANTAS	0	21	30
<b>Total general</b>	<b>47</b>	<b>66</b>	<b>54</b>

Fuente. Datos de la SDSA, elaboración propia.



# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE AGUA Y HIELO – Supervisión acuícola

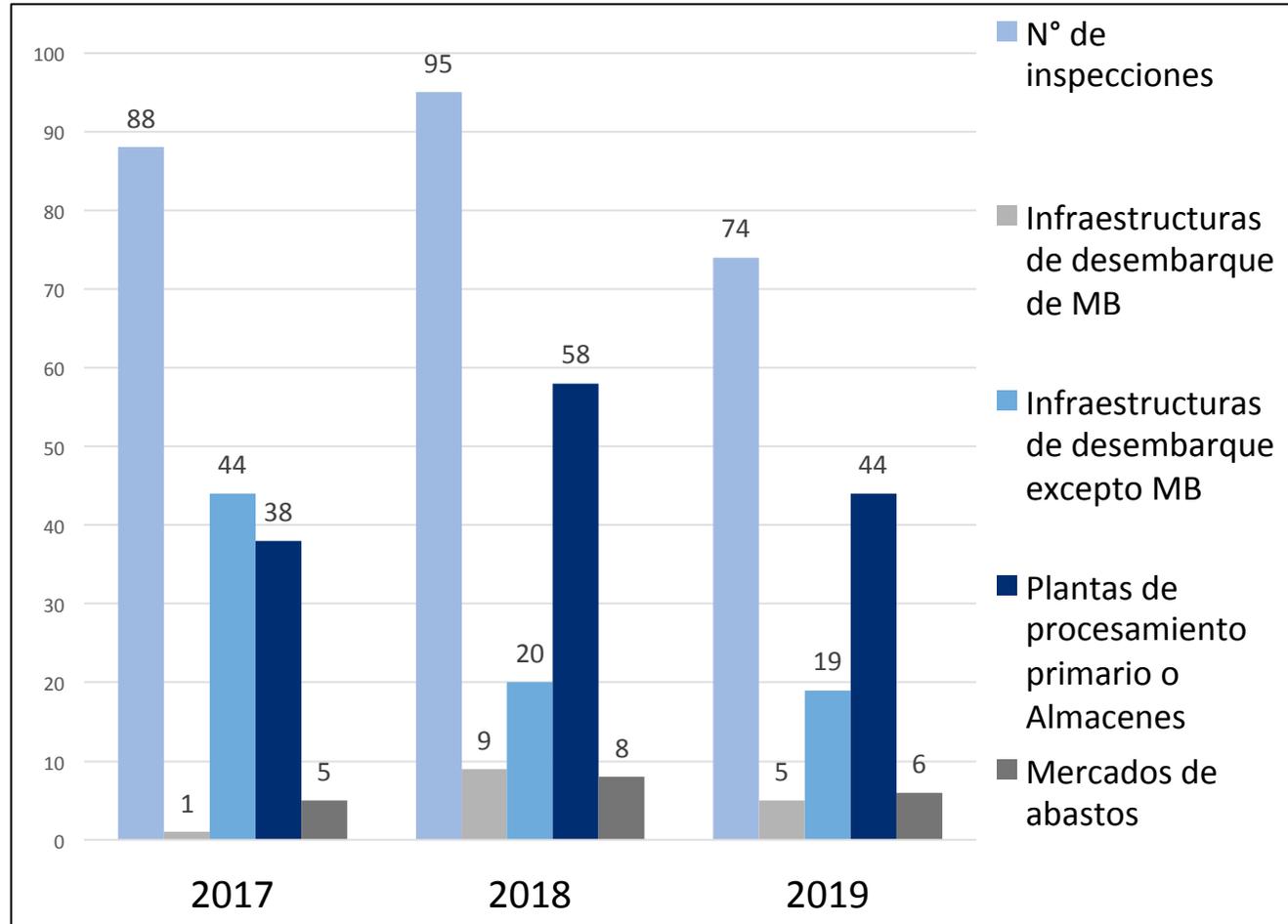


Figura 43. Número de actividades de toma de muestra a infraestructuras pesqueras supervisadas por SDSA

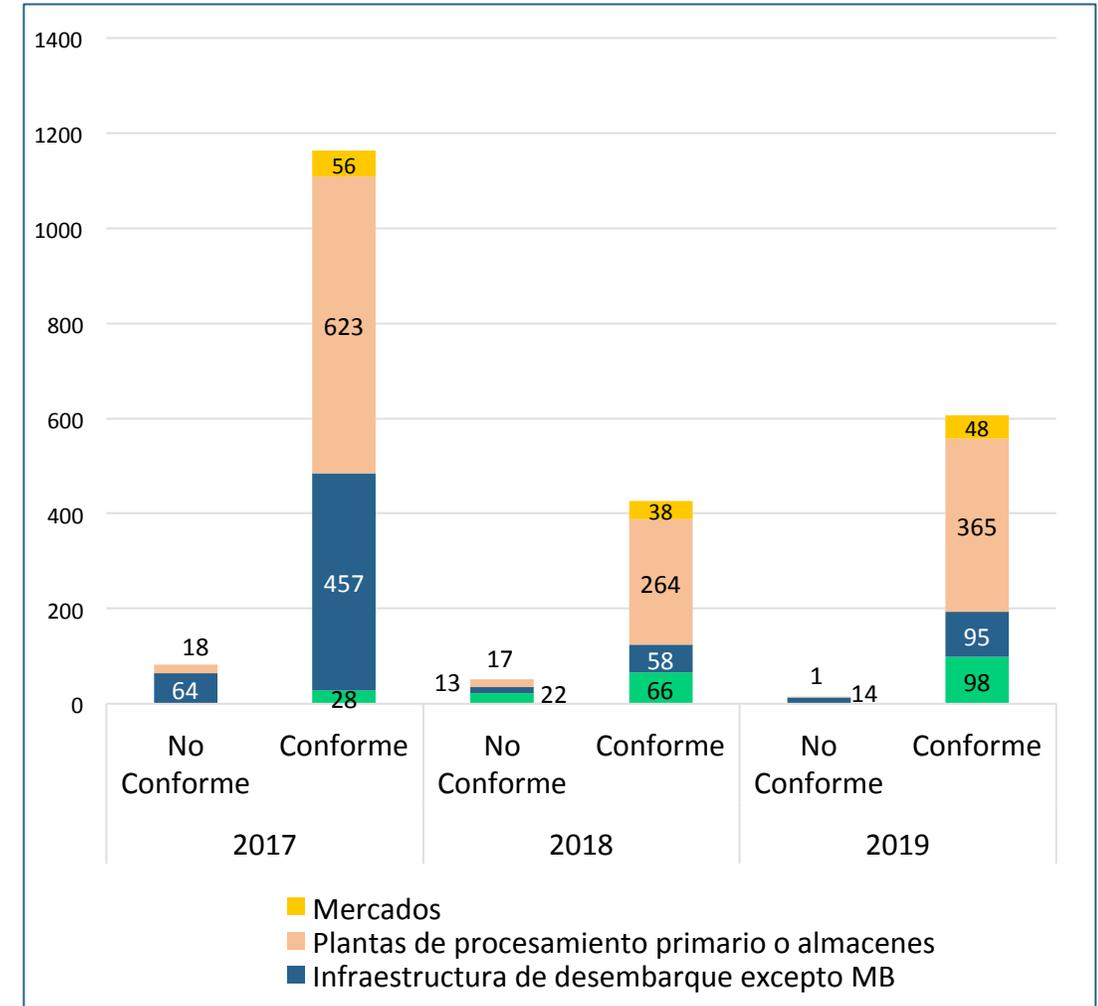
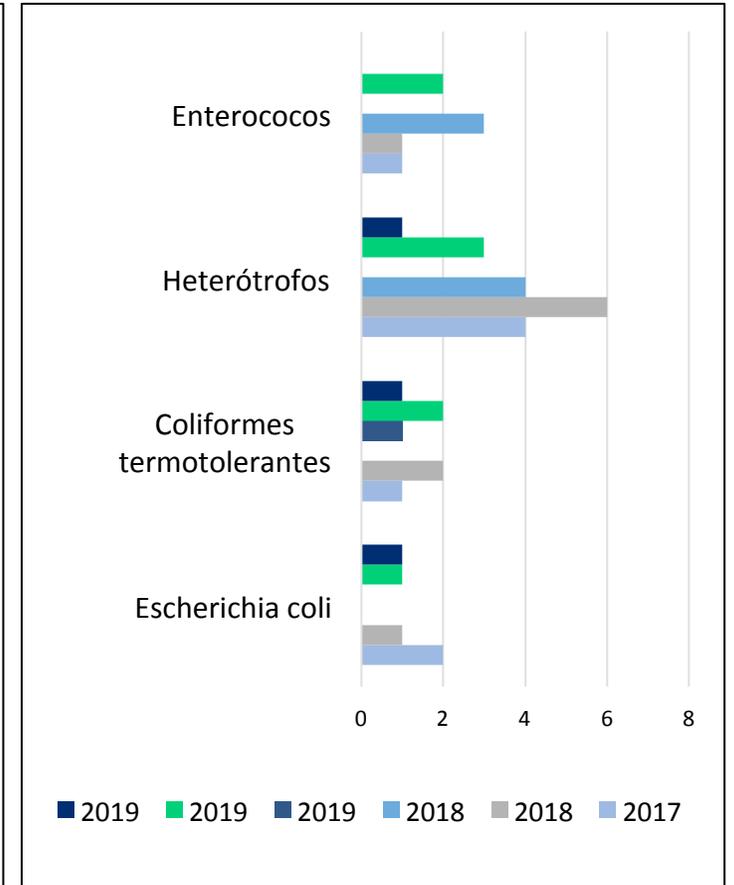
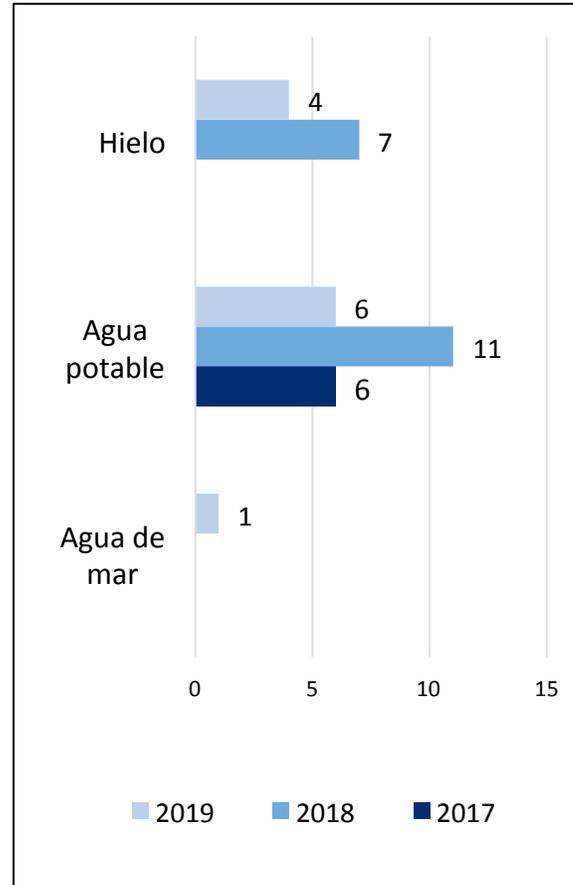
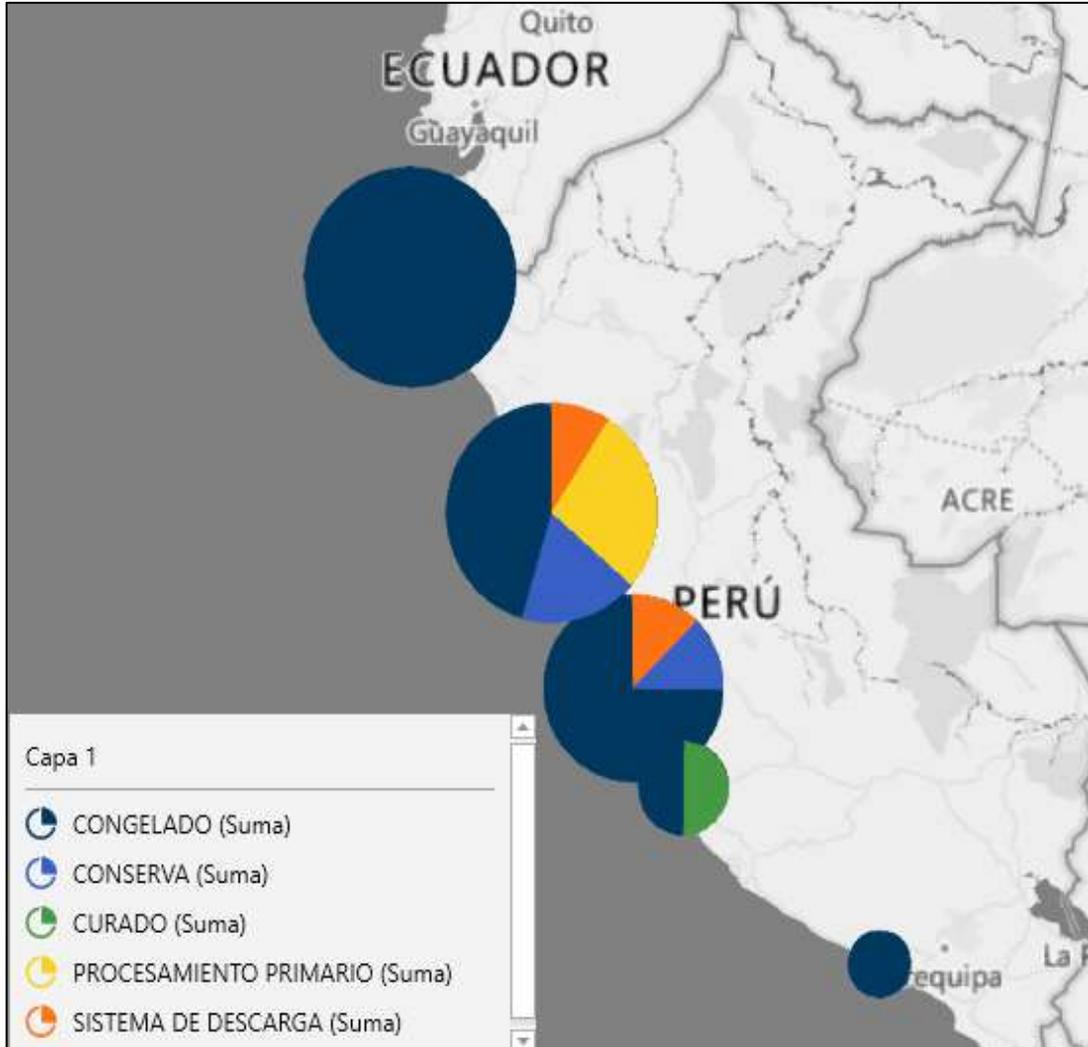


Figura 44. Resultados por tipo de infraestructuras pesqueras supervisadas por SDSA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE AGUA Y HIELO – Supervisión acuícola



Mapa 11. No conformidades de infraestructuras por actividad y ubicación geográfica monitoreadas por SDSP

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DSFPA, SANIPES.

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE AGUA Y HIELO – Supervisión pesquera

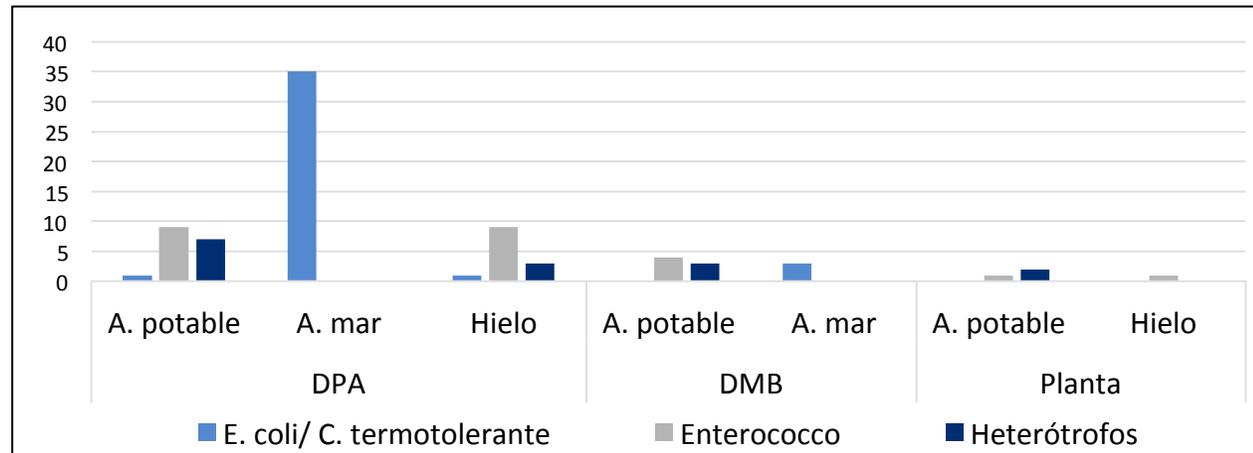
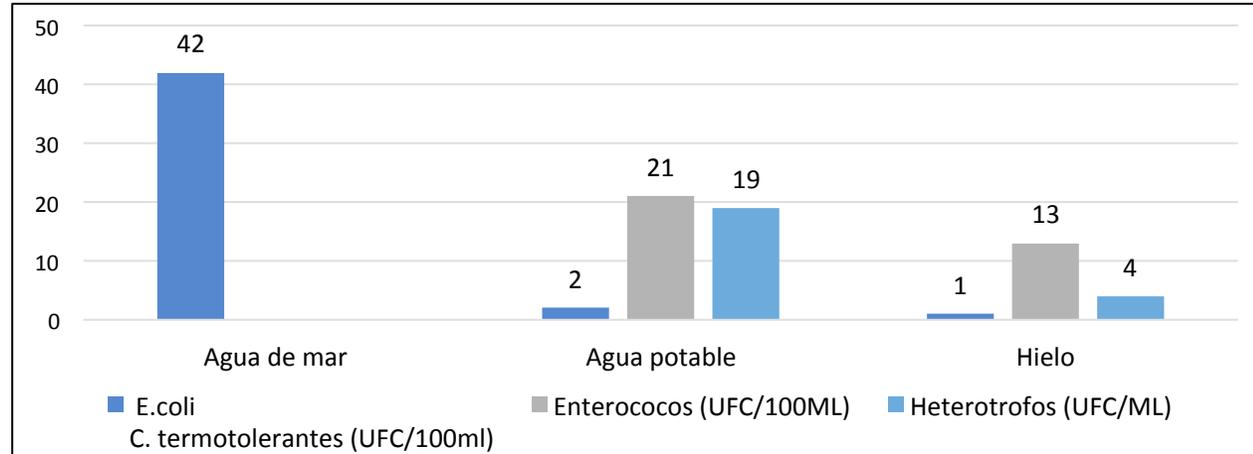
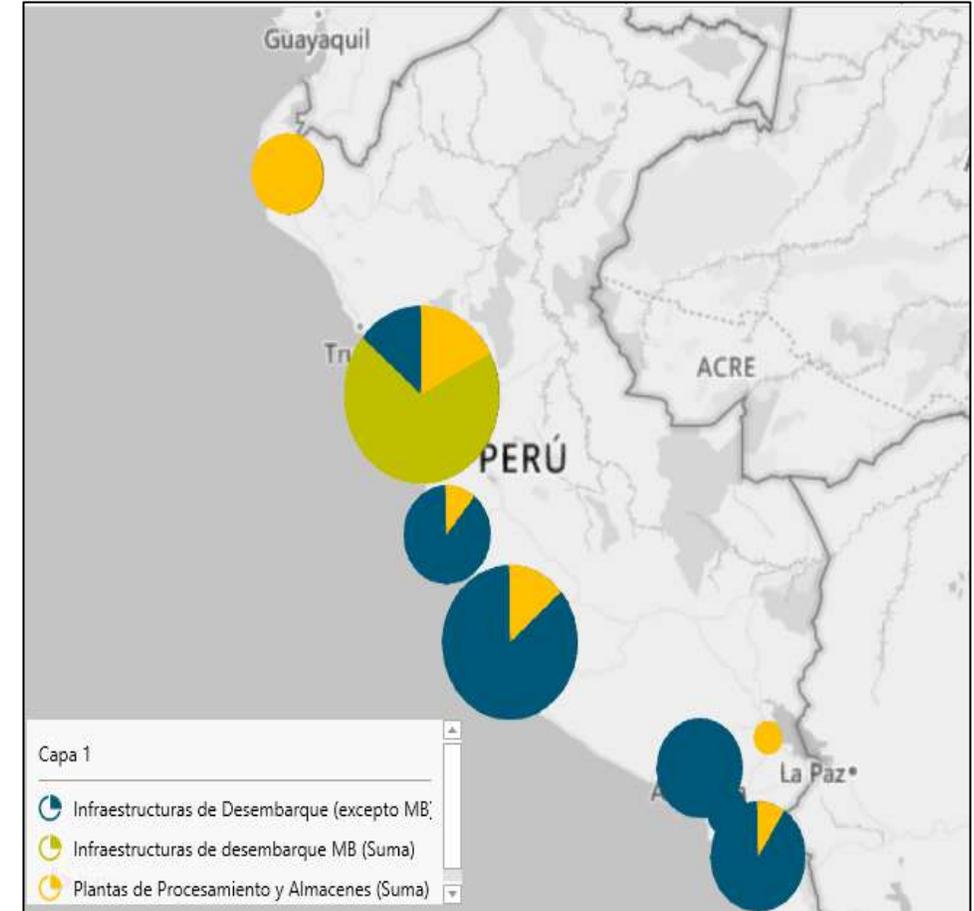


Figura 45. Resultados no conformes de ensayos microbiológicos por tipo de infraestructura

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DSFPA, SANIPES.



Mapa 10. Resultados no conformes por tipo de infraestructura supervisadas por SDSA

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DSFPA, SANIPES.

# CONTROL DE AGUA Y HIELO

## PROPUESTAS DE MEJORA

• Reestructurar el Programa de Control de Agua y Hielo para incrementar el porcentaje de cobertura con respecto al universo de plantas habilitadas, que permita establecer resultados que reflejen la vigilancia y control de agua y hielo en el sector con mayor precisión.

Enfatizar los monitoreos en los mercados de abasto, a través del fortalecimiento de intervenciones conjuntas con las municipalidades y/o gobiernos regionales, considerando que estos establecimientos expenden productos hidrobiológicos para consumo humano directo y por tal motivo, la evaluación de los riesgos asociados al agua y hielo usados deben ser materia de vigilancia constante.

Reestructurar la planificación de las tomas de muestras del programa en DPA's ubicados en la zona sur y plantas de productos congelados en la zona norte, enfatizando la vigilancia en las matrices de agua de mar y hielo.

Reconsiderar la evaluación de la aplicación de medidas sanitarias ante el hallazgo de no conformidades en el indicador de recuento de heterótrofos en las infraestructuras pesqueras evaluadas, habida cuenta que el valor dentro del límite permitido de dicho parámetro microbiológico, no asegura la inocuidad del producto, debido a que es considerado como un indicador de higienización y que el alto recuento de éste 'no asegura la presencia' o 'un bajo recuento' de un patógeno en la muestra de agua o hielo usadas.

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE MOLUSCOS BIVALVOS

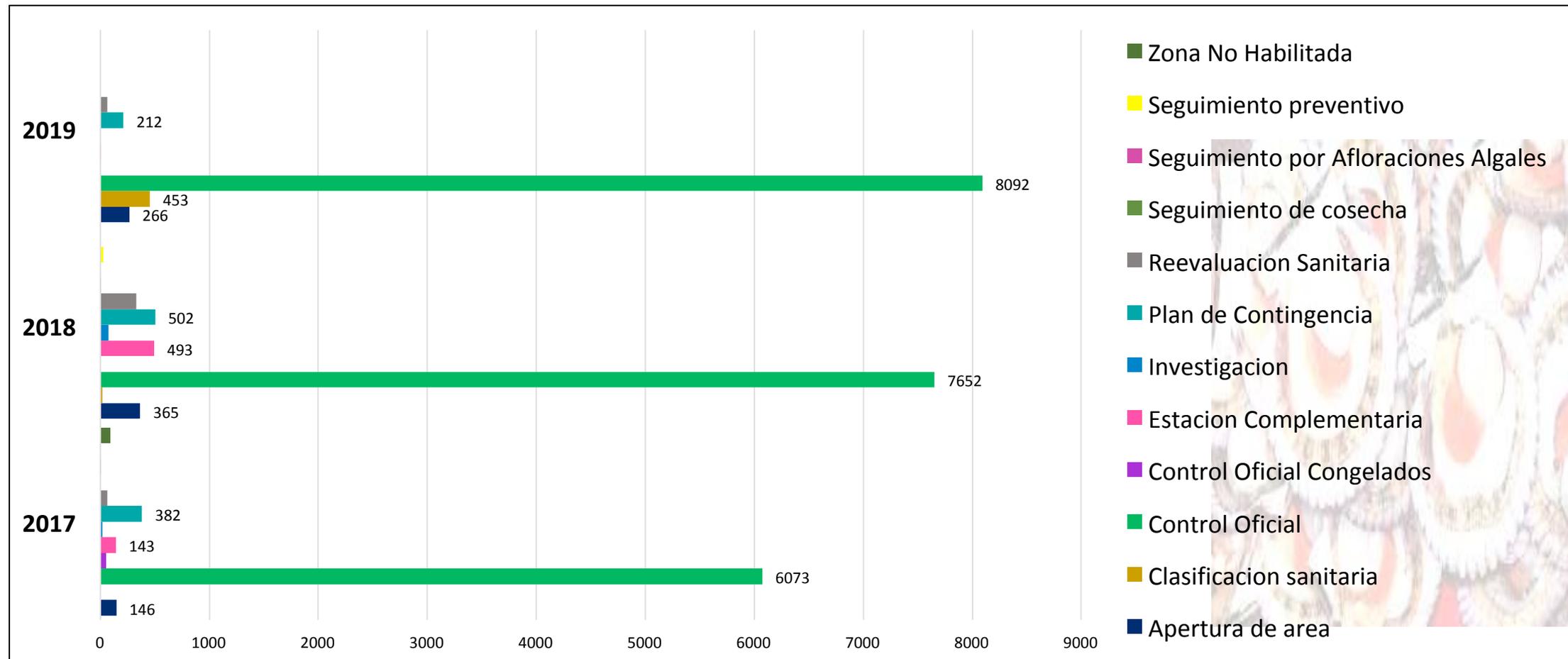


Figura 47. Número de muestreos de moluscos bivalvos (frescos) por tipo de monitoreo, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE MOLUSCOS BIVALVOS

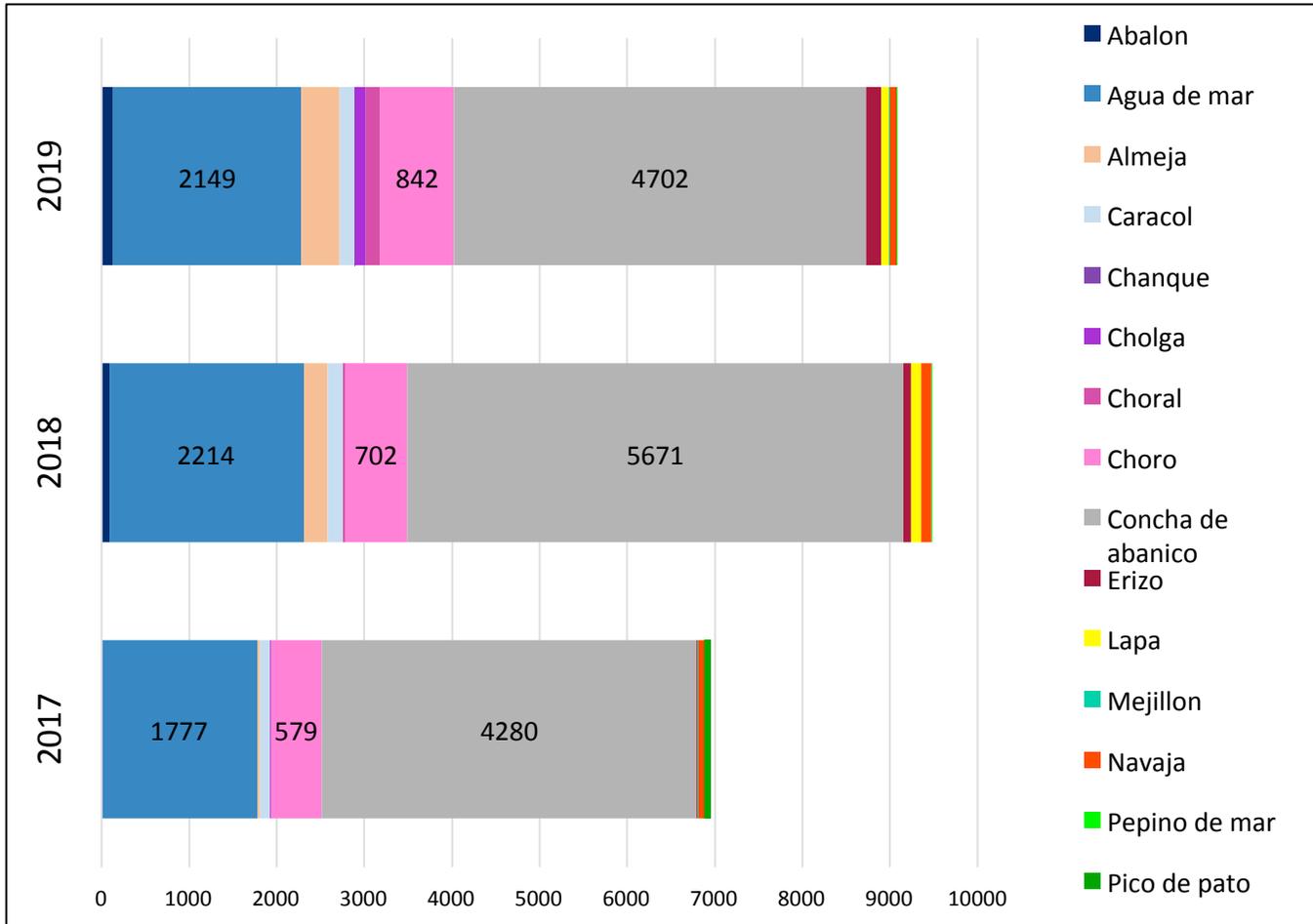


Figura 48. Número de muestras tomadas para la evaluación

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

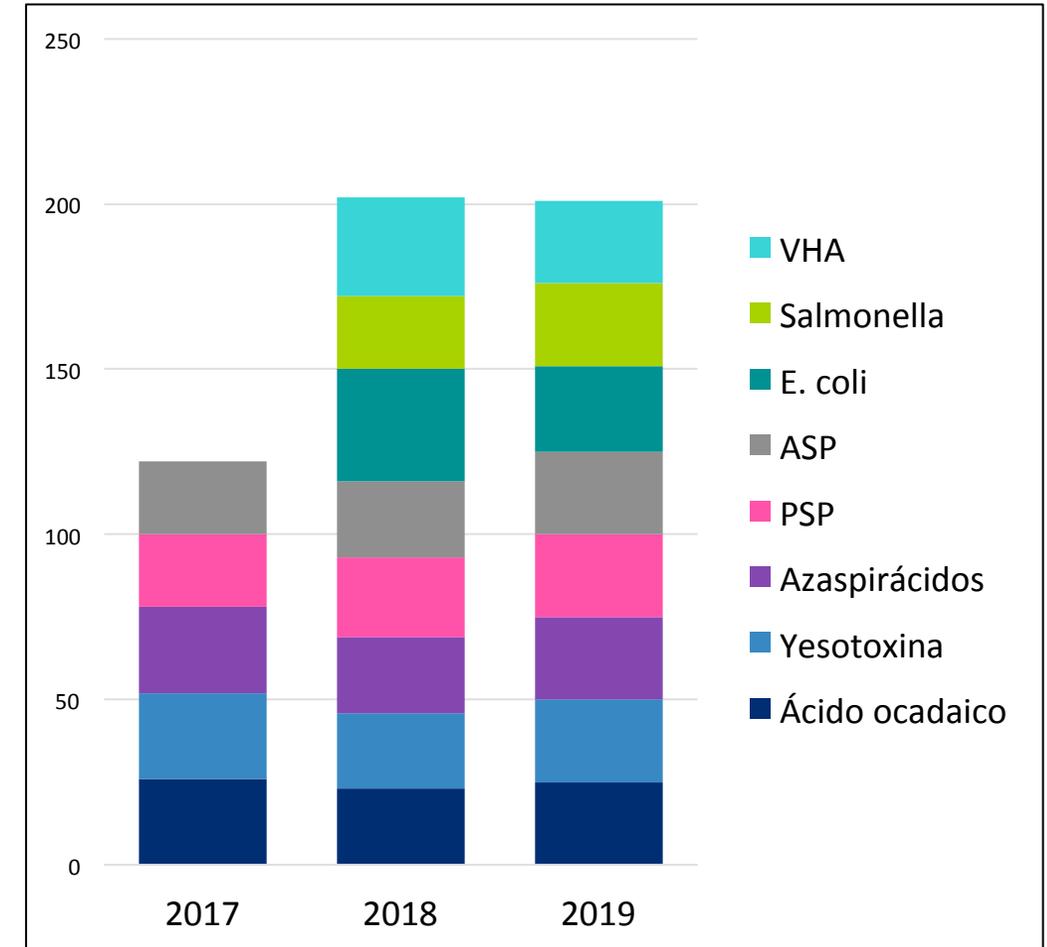
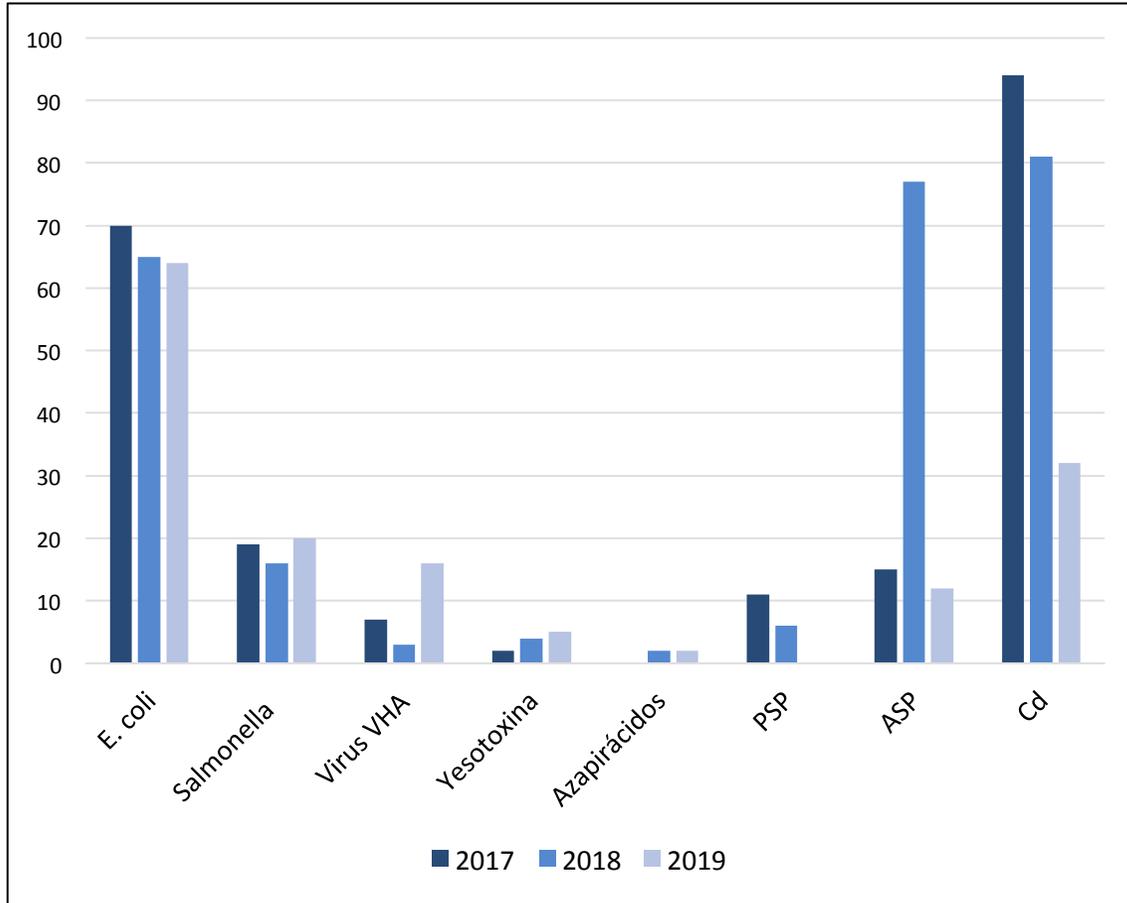


Figura 49. Indicadores analizados para el control de concha de abanico, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

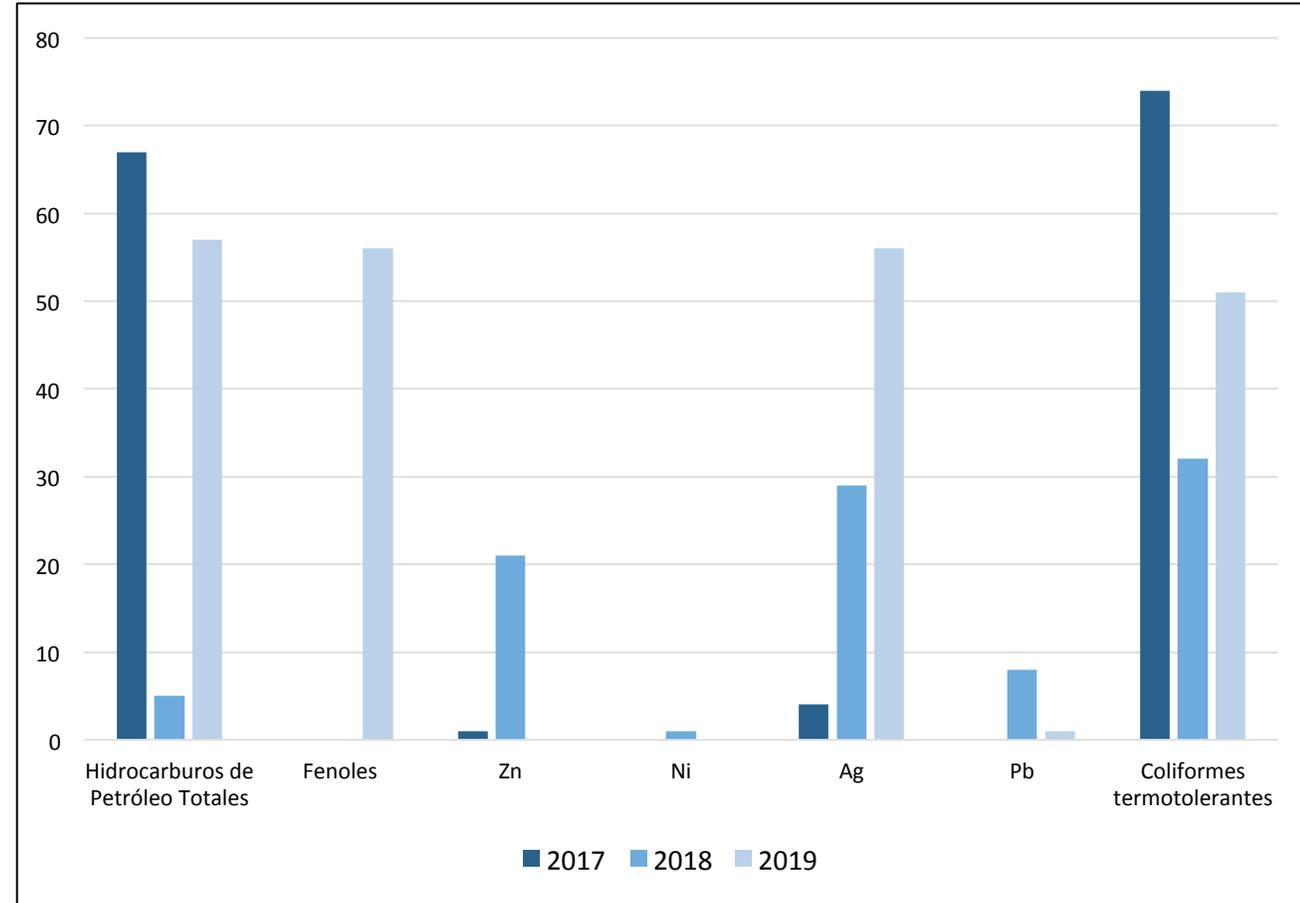
# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE MOLUSCOS BIVALVOS



**Figura 50. Resultados No Conformes de las muestras de moluscos bivalvos**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

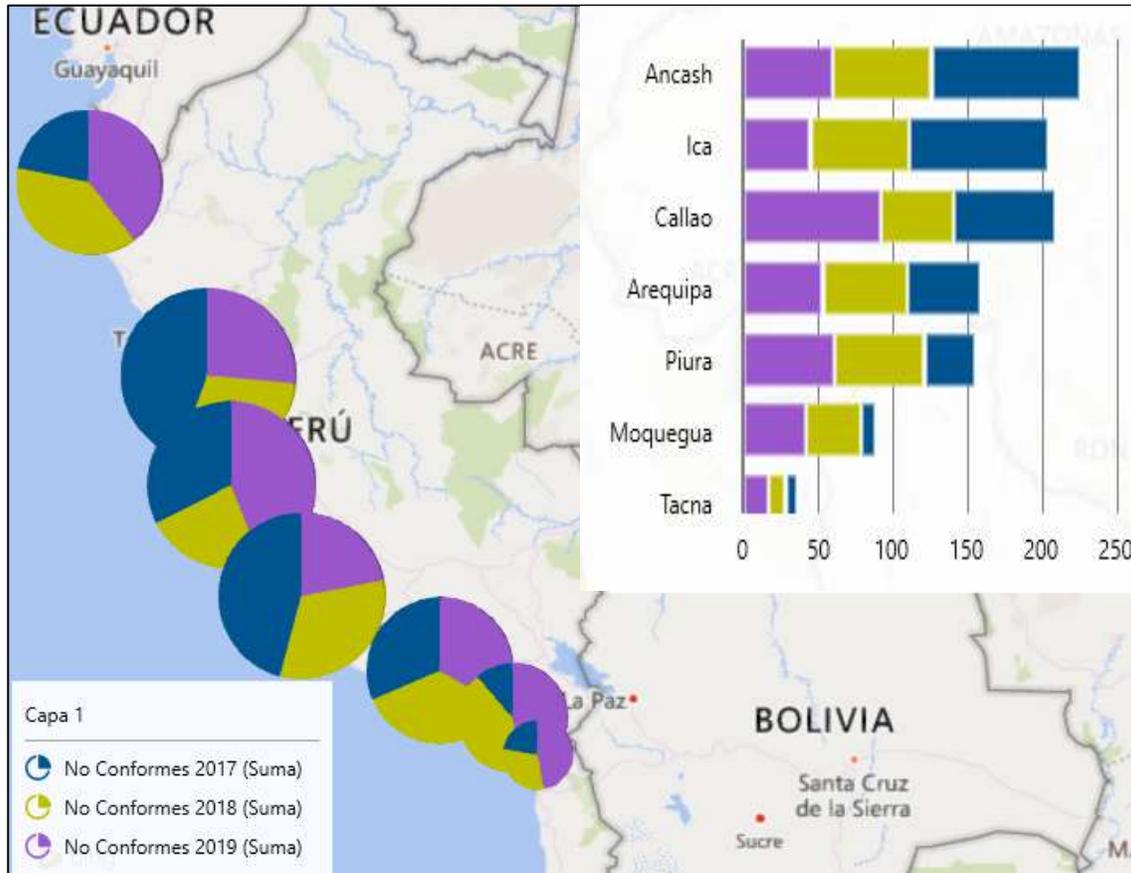


**Figura 51. Resultados No Conformes de muestras de agua de mar**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE MOLUSCOS BIVALVOS



Mapa 13. Resultados no conformes por ubicación geográfica, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

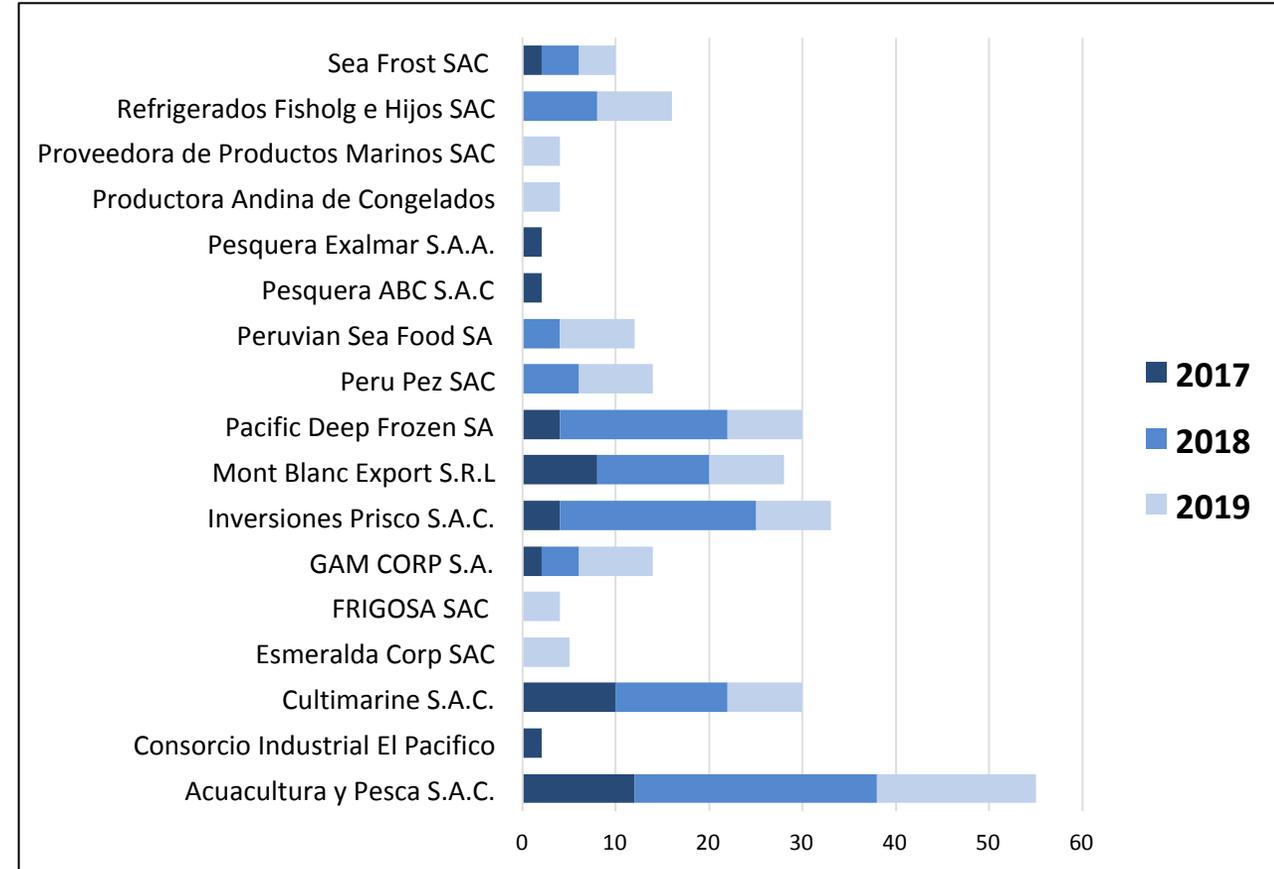


Figura 53. Infraestructuras monitoreadas para la vigilancia y control de concha de abanico por año

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

## PROPUESTAS DE MEJORA

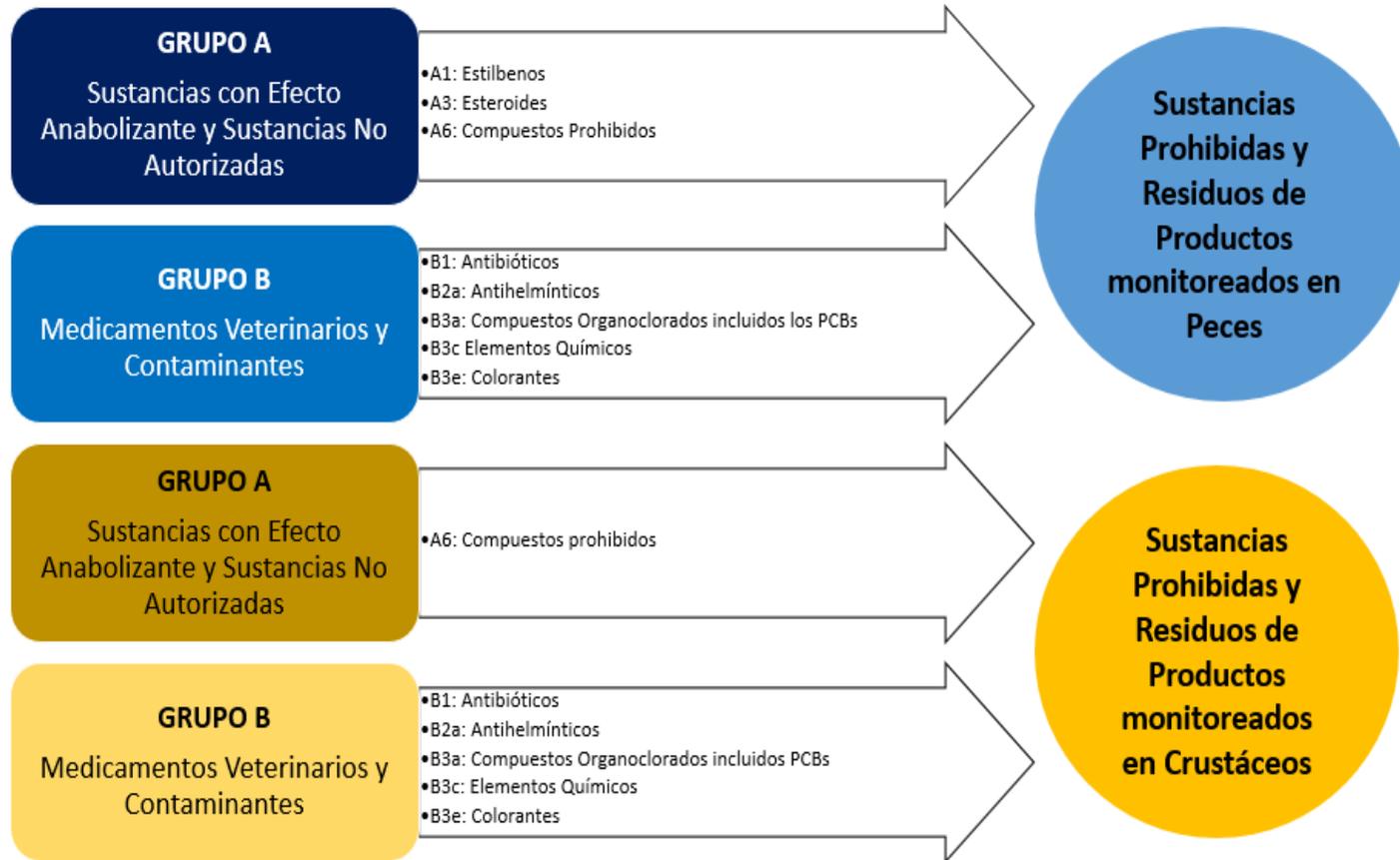
• Redireccionar o incrementar la cantidad de muestras en los monitoreos de investigación y seguimiento preventivo, que permita determinar la evaluación y seguimiento de los resultados en un periodo de tiempo, lo cual podría proporcionar información relevante para la vigilancia sanitaria de moluscos bivalvos.

• Evaluar la variación de los parámetros a analizar, en función de un sustento técnico científico y evaluación de tendencias, que justifiquen los muestreos.

Implementar estudios de investigación para determinar y analizar la causa raíz de la presencia de factores adicionales como ambientales, medios acuáticos, entre otros; que puedan influir en los resultados no conformes.

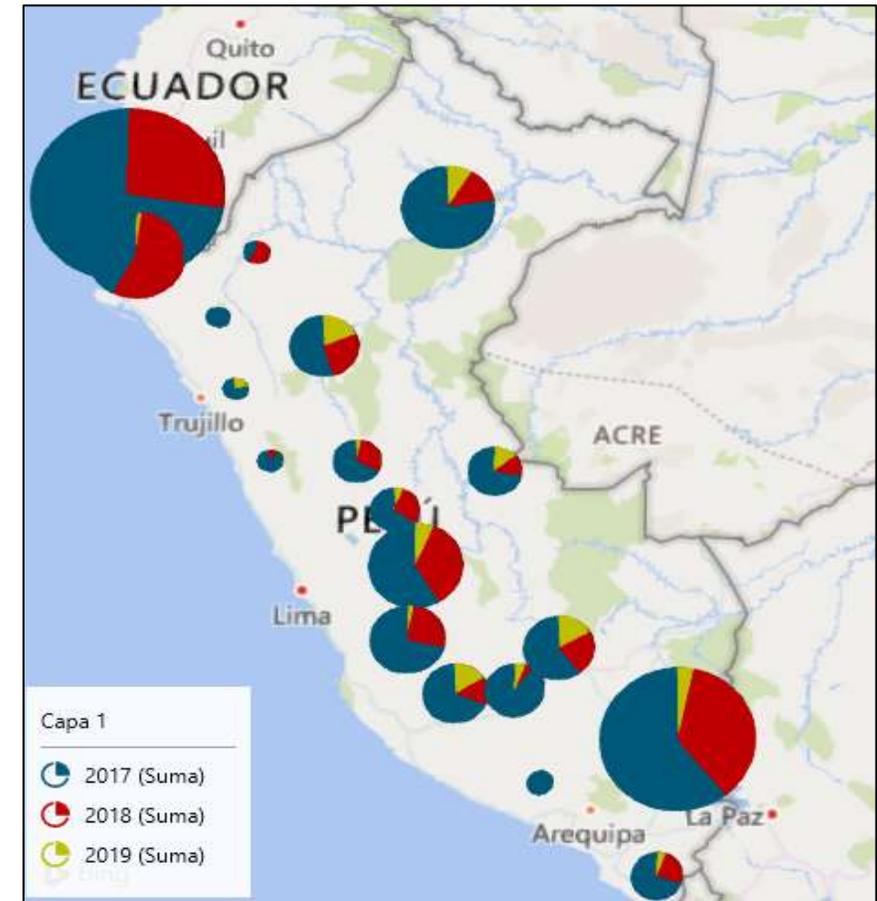
# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y PLAGUICIDAS EN ACUICULTURA (CRMVSP)



Esquema 8. Clasificación de las sustancias prohibidas y residuos de productos monitoreados en acuicultura

Fuente: Elaborado en base a lo descrito en el procedimiento PR-DSANIPES/CSMAA-02



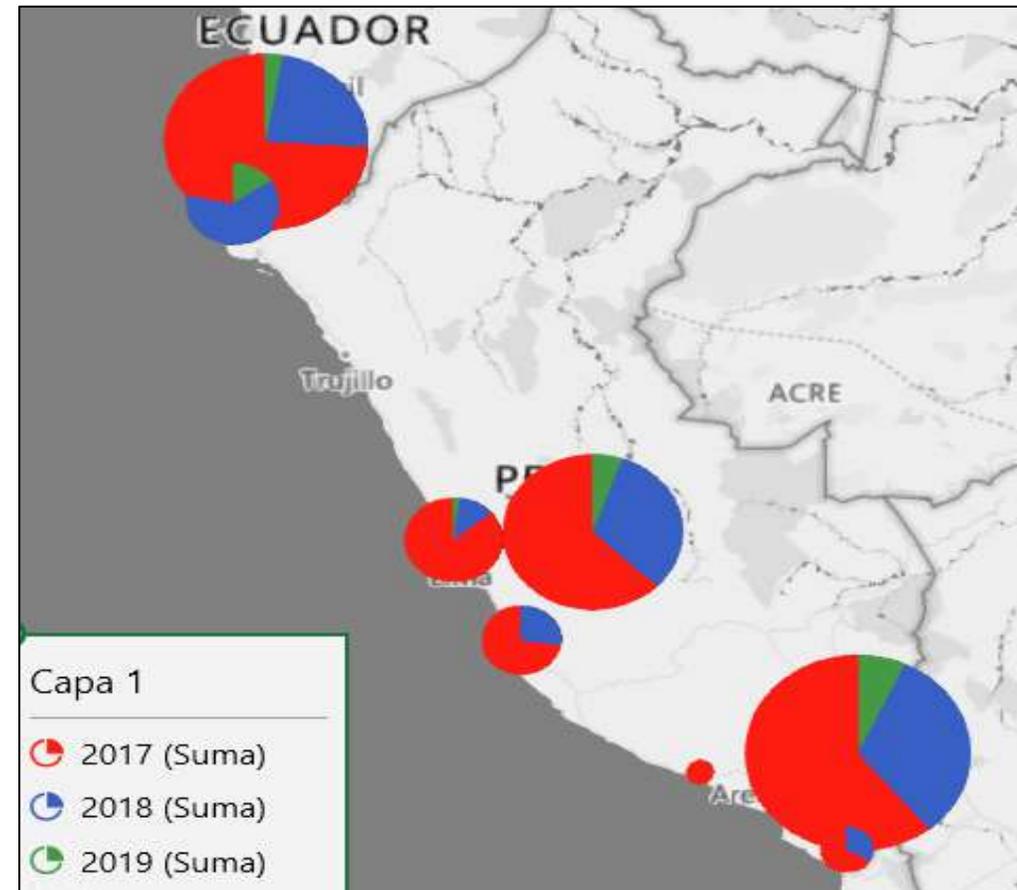
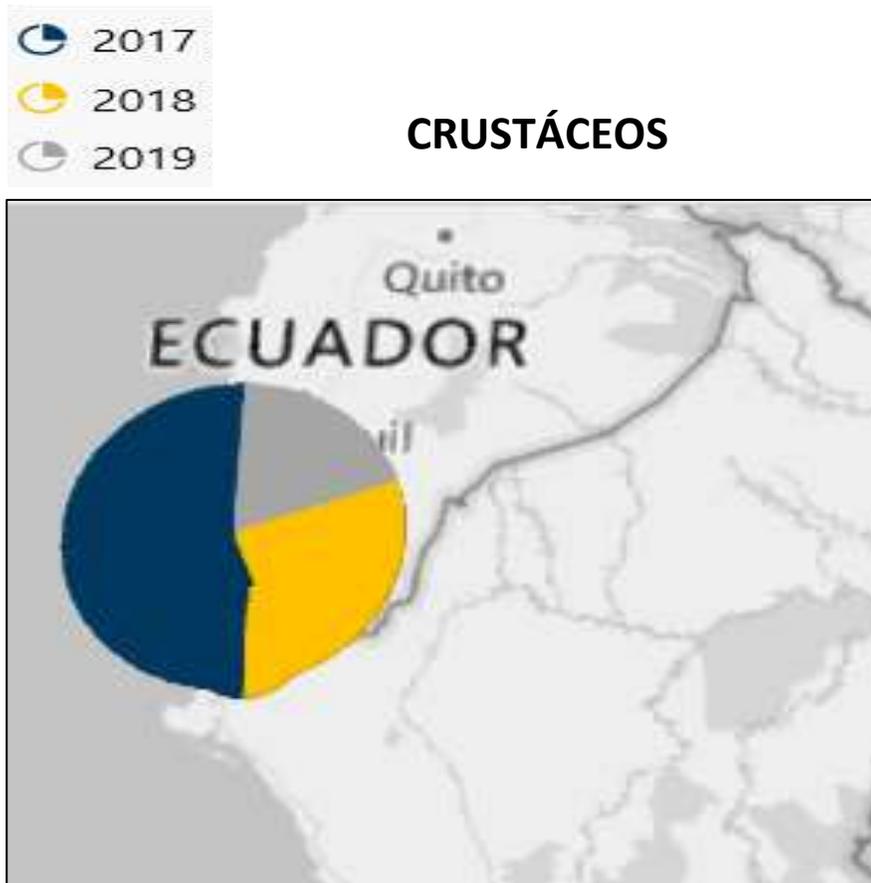
Mapa 15. Vigilancia y control de los Centros de cultivo de peces y crustáceos en el programa de vigilancia y control

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y PLAGUICIDAS EN ACUICULTURA (CRMVSP)

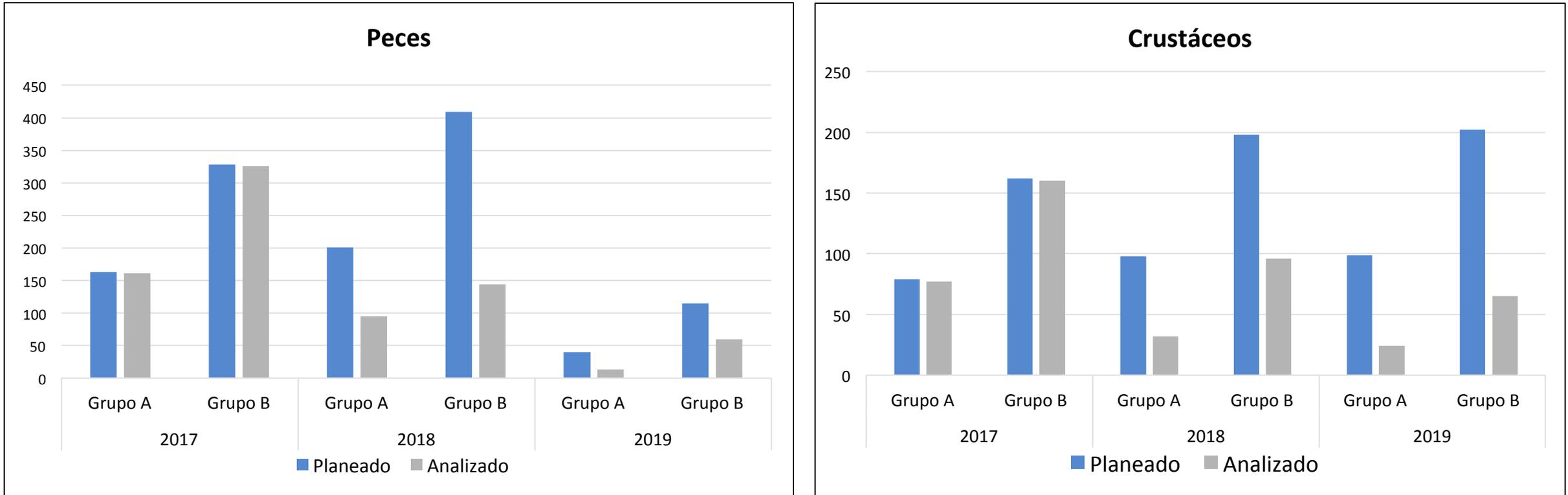
### PECES



Mapa 16. Inspecciones realizadas en centros de cultivo de peces y crustáceos para el programa de vigilancia y control, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

## CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y PLAGUICIDAS EN ACUICULTURA (CRMVSP)



**Figura 59. Brecha de ejecución entre lo planeado y lo analizado**

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# CONTROL DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS Y PLAGUICIDAS



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO

## EN ACUICULTURA

## PROPUESTAS DE MEJORA

•Fortalecer la capacidad técnica enfocada en el análisis de riesgos de los residuos de medicamentos y sustancias prohibidas para mejorar la vigilancia en los productos procedentes de la acuicultura.

Establecer estrategias que evalúen la frecuencia de muestreo en la planificación del programa, considerando las notificaciones sanitarias recibidas de productos exportados en la gestión de notificaciones y alertas sanitarias, y su relación con los resultados conformes reportados en los últimos 03 años.

Identificar, planificar y ejecutar proyectos de investigación enfocados al análisis de riesgos de los residuos veterinarios y contaminantes prohibidos en las especies acuícolas de importancia comercial que incluya las zonas de ubicación de los centros acuícolas, cuerpos de agua, factores contaminantes del medio ambiente, recursos indicadores, entre otros; con la finalidad de determinar niveles máximos (LMR) acorde con la realidad nacional, respaldados en información técnica científica para la toma de decisiones.

# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

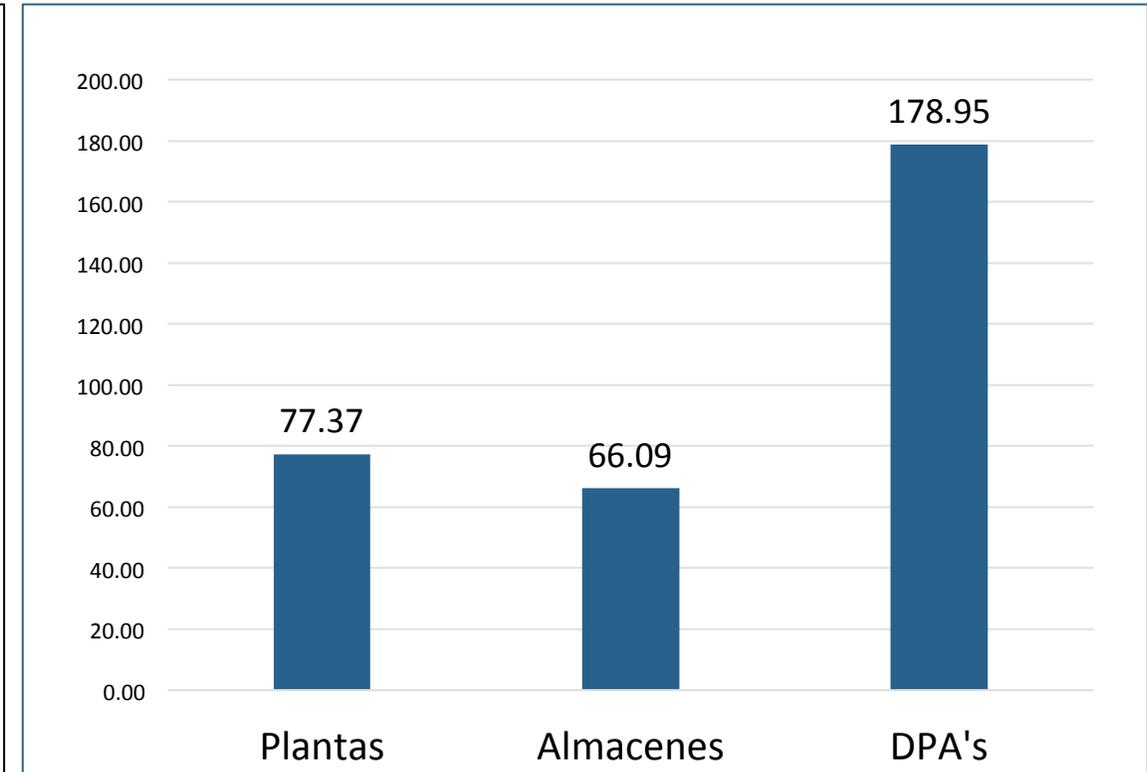
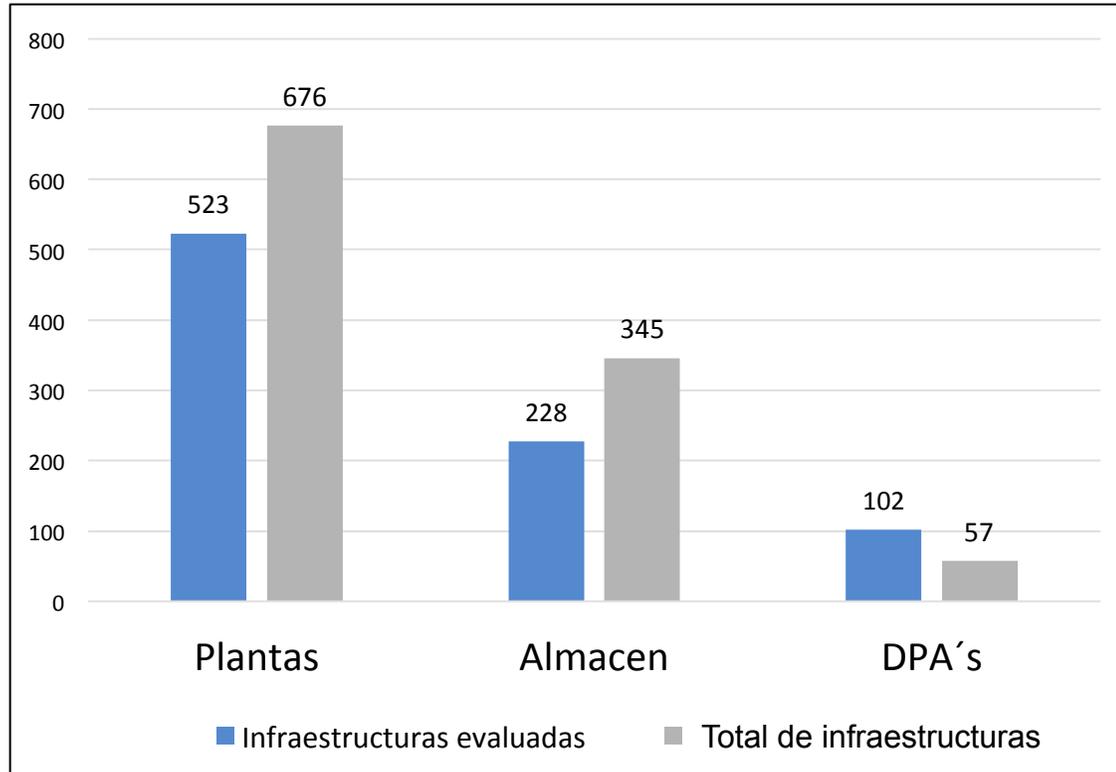


Figura 60. Porcentaje de cobertura de las actividades de control y vigilancia respecto al total de infraestructuras habilitadas al 2019

# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

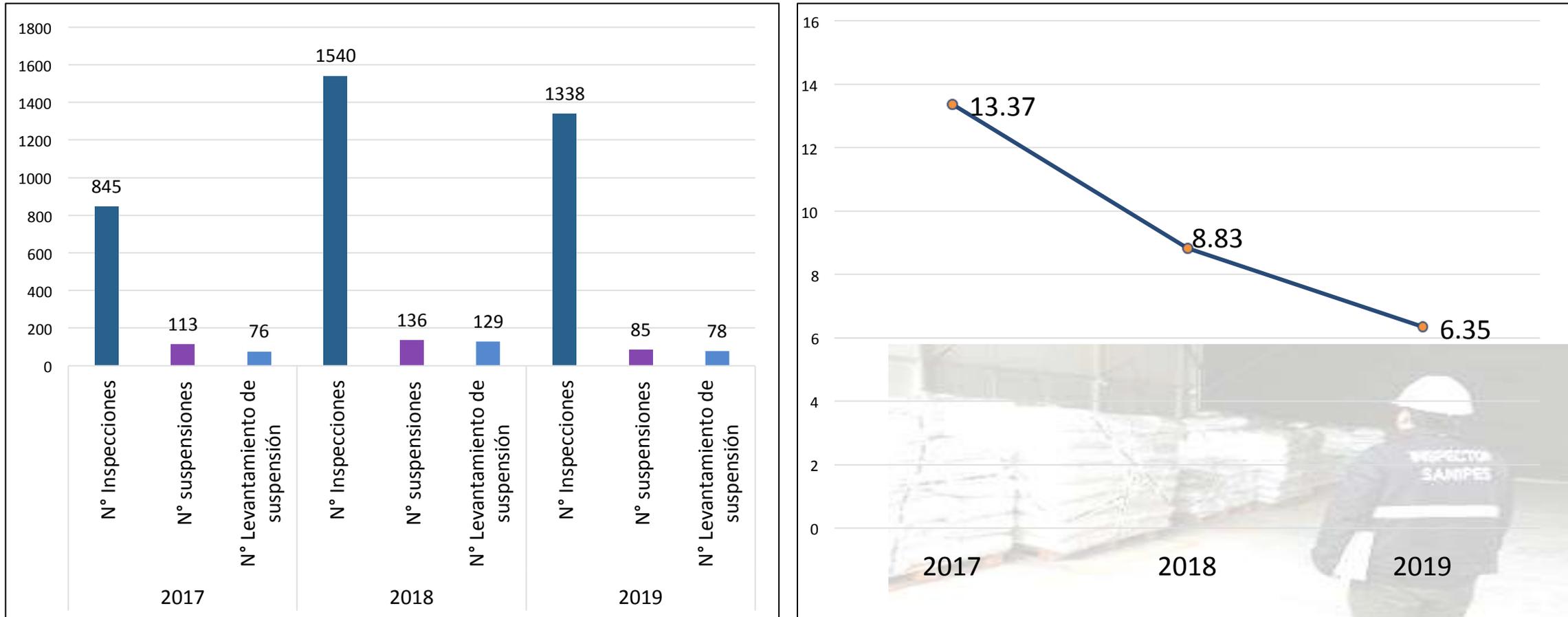
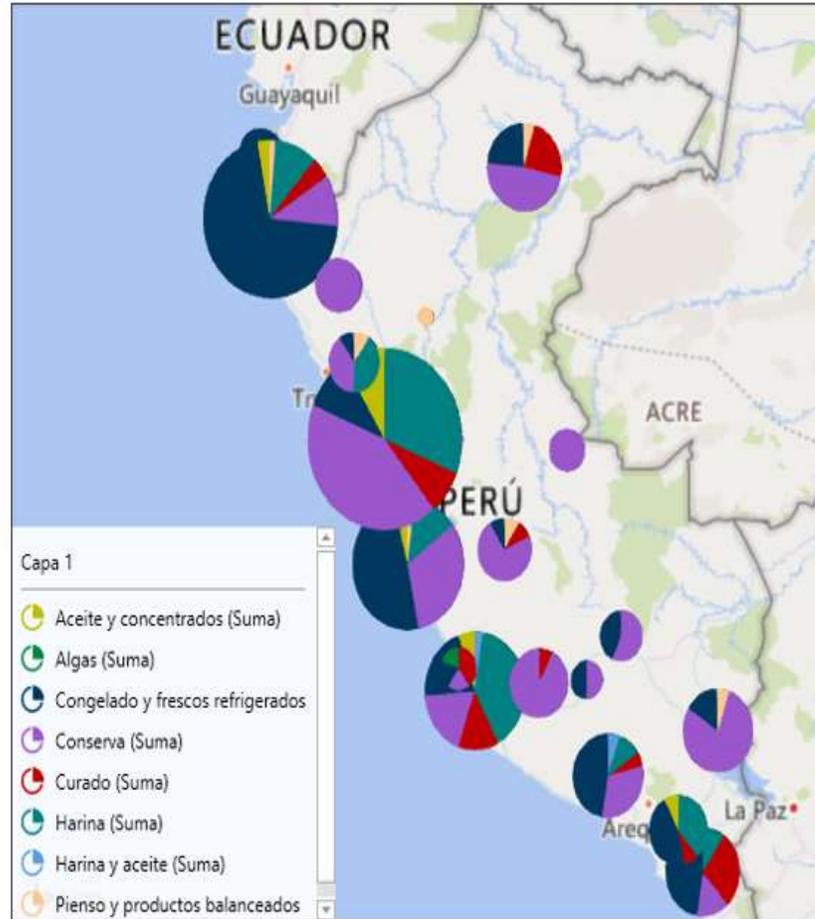


Figura 61. Evaluación de las infraestructuras pesqueras, 2017 – 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

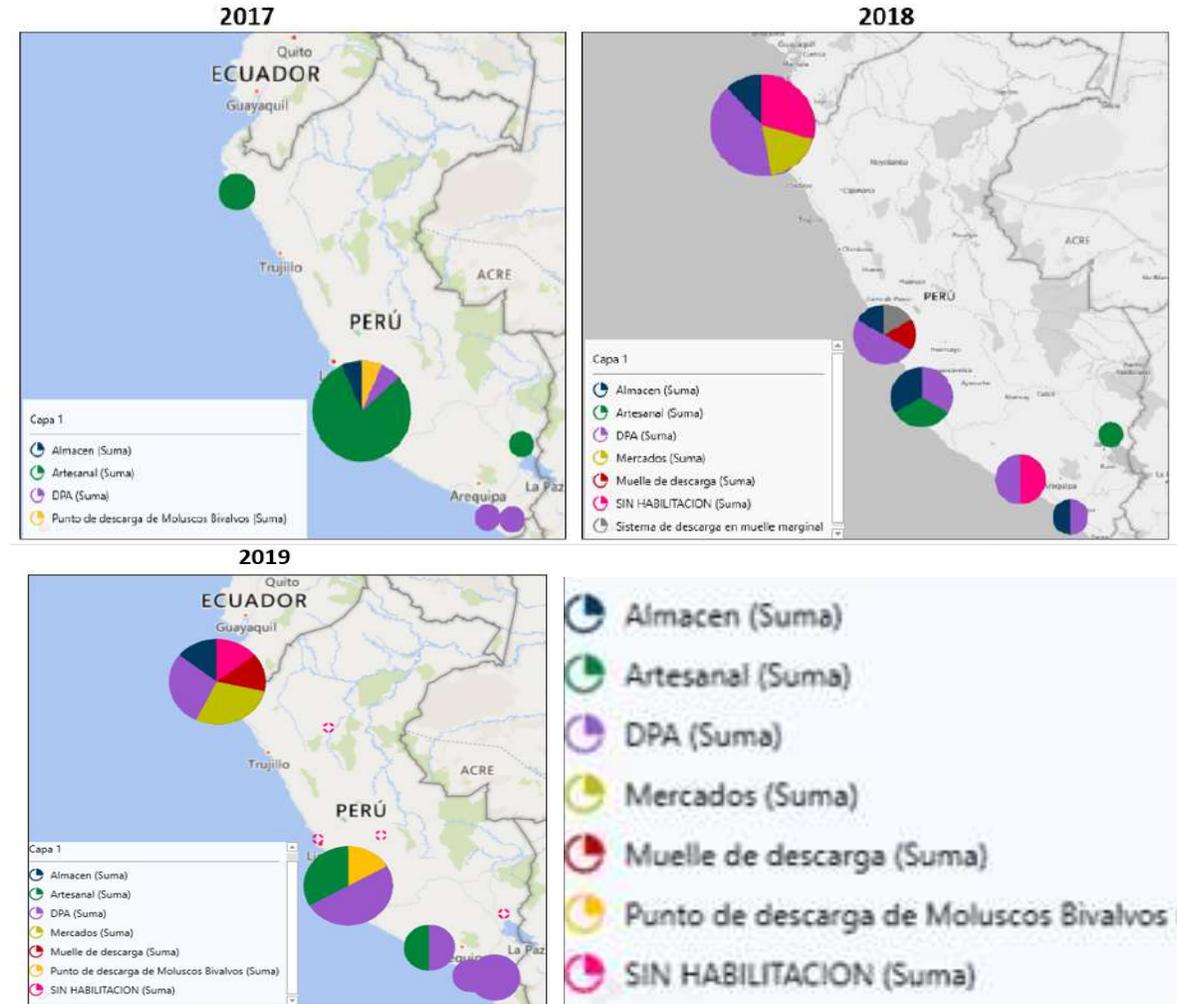
# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS



Mapa 18. Ubicación de las infraestructuras por giro evaluadas a nivel nacional, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA



Mapa 19. Infraestructuras de desembarque o distribución suspendidas, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

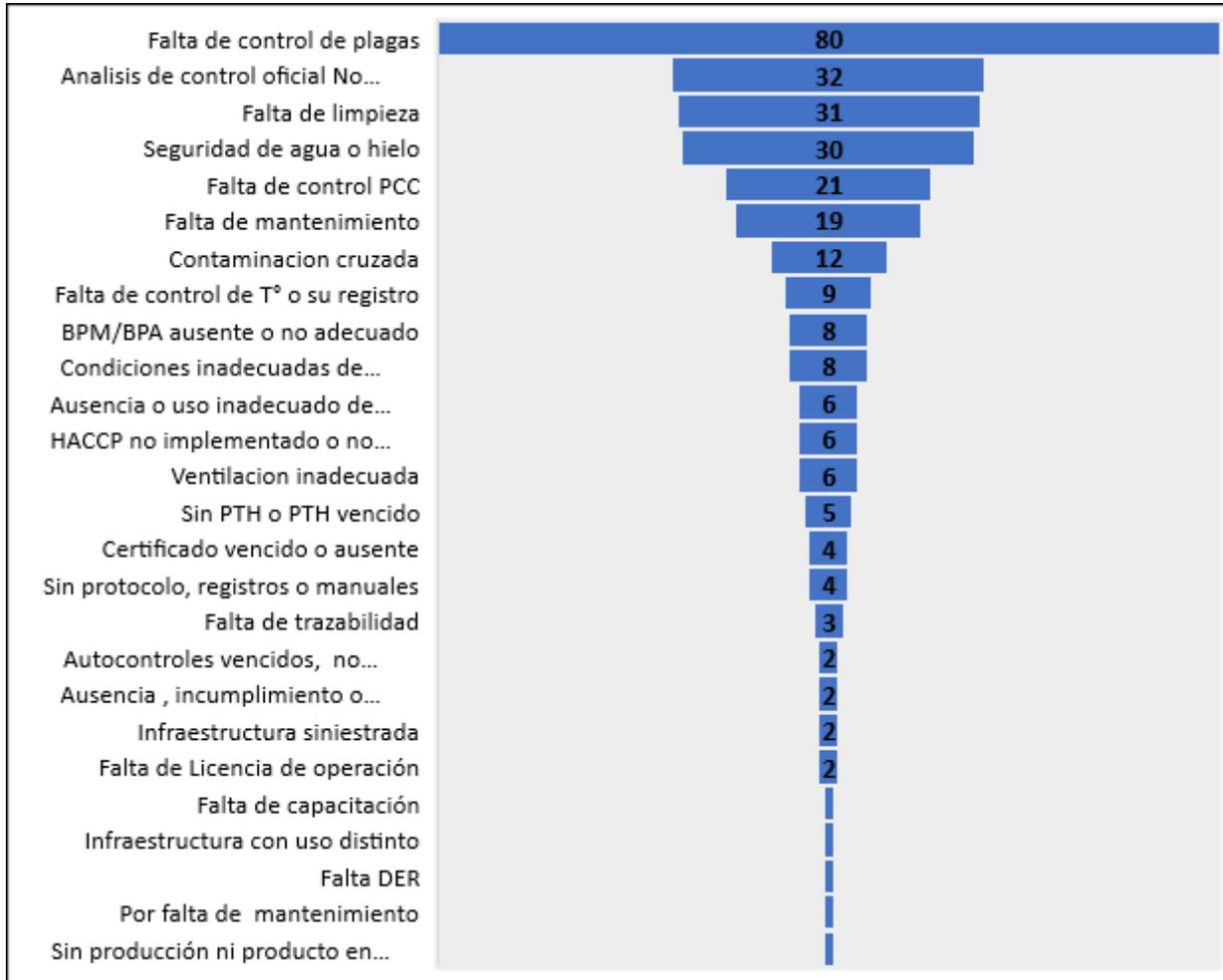


Figura 68. Cantidad de incumplimientos a la normativa sanitaria en las infraestructuras de procesamiento, 2017 - 2019

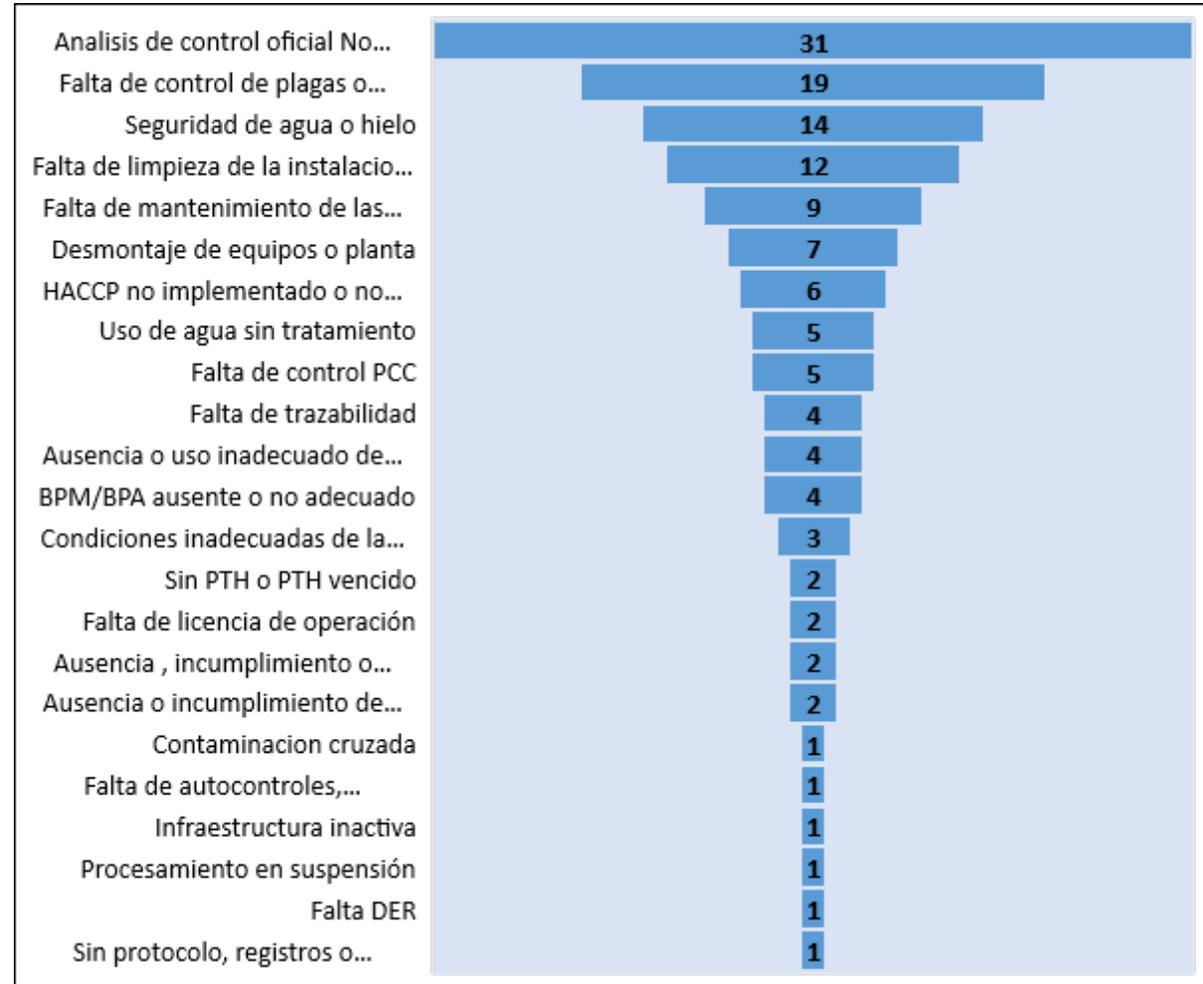
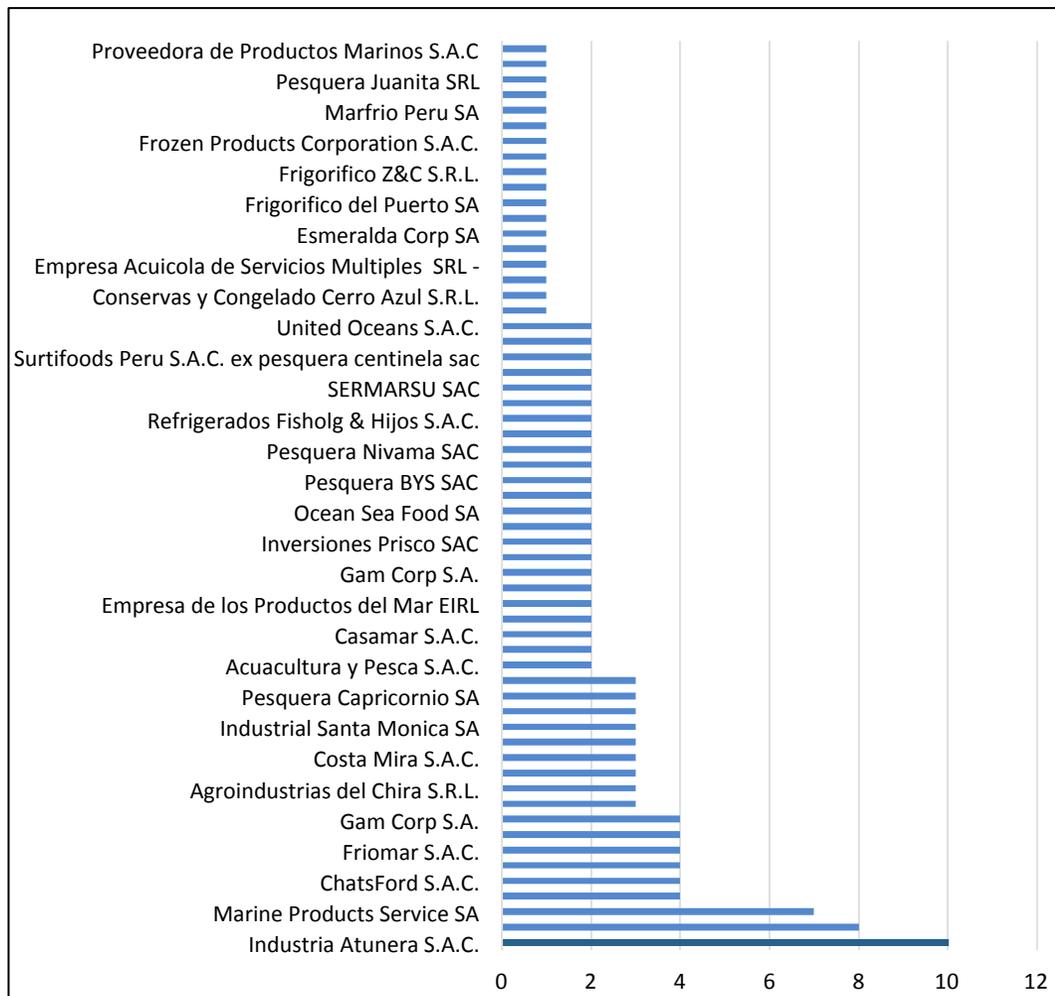


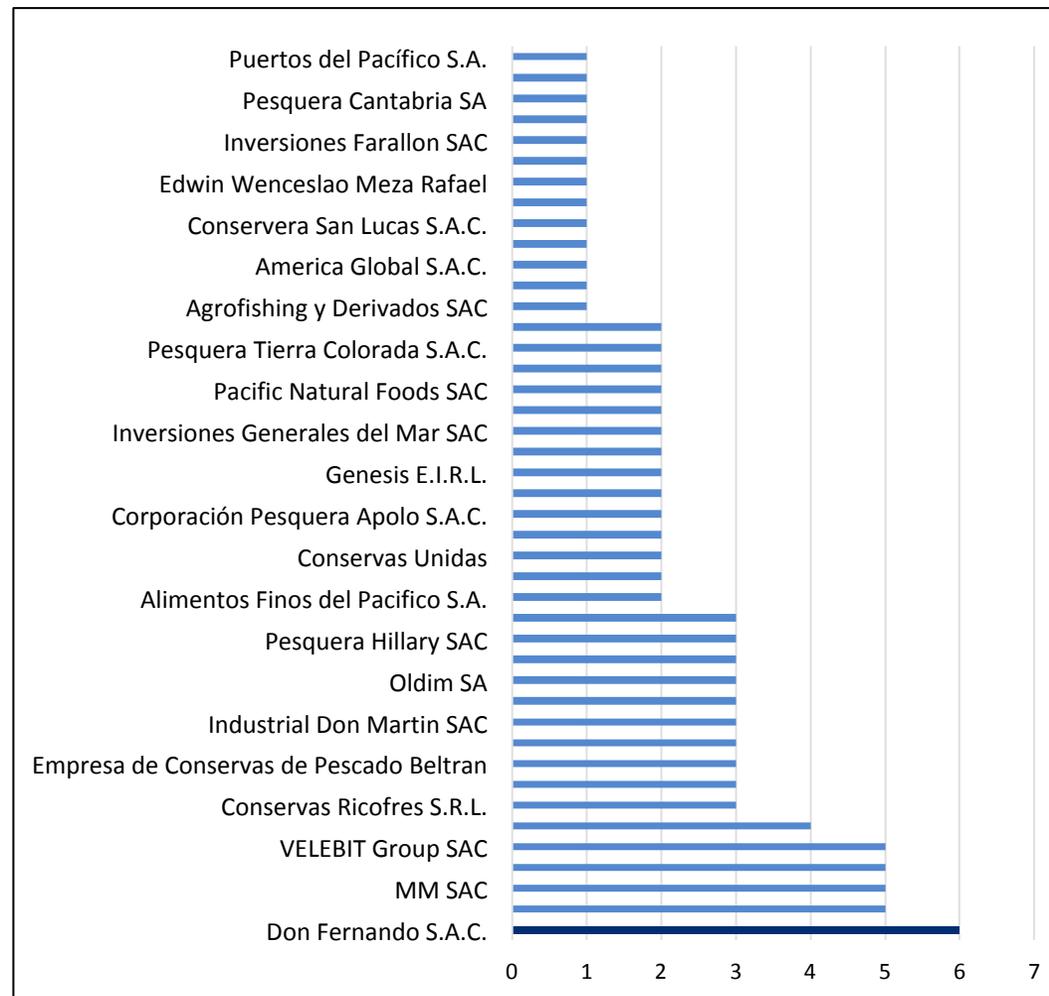
Figura 70. Ponderación de los incumplimientos a la normativa vigente más frecuentes en las infraestructuras de desembarque y distribución

# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS



**Figura 72. Ponderación total de infraestructuras pesqueras de productos congelados por número de incumplimientos, 2017 - 2019**



**Figura 73. Ponderación total de infraestructuras pesqueras de conserva por número de incumplimientos, 2017 - 2019**

# VIGILANCIA Y CONTROL

## SUPERVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

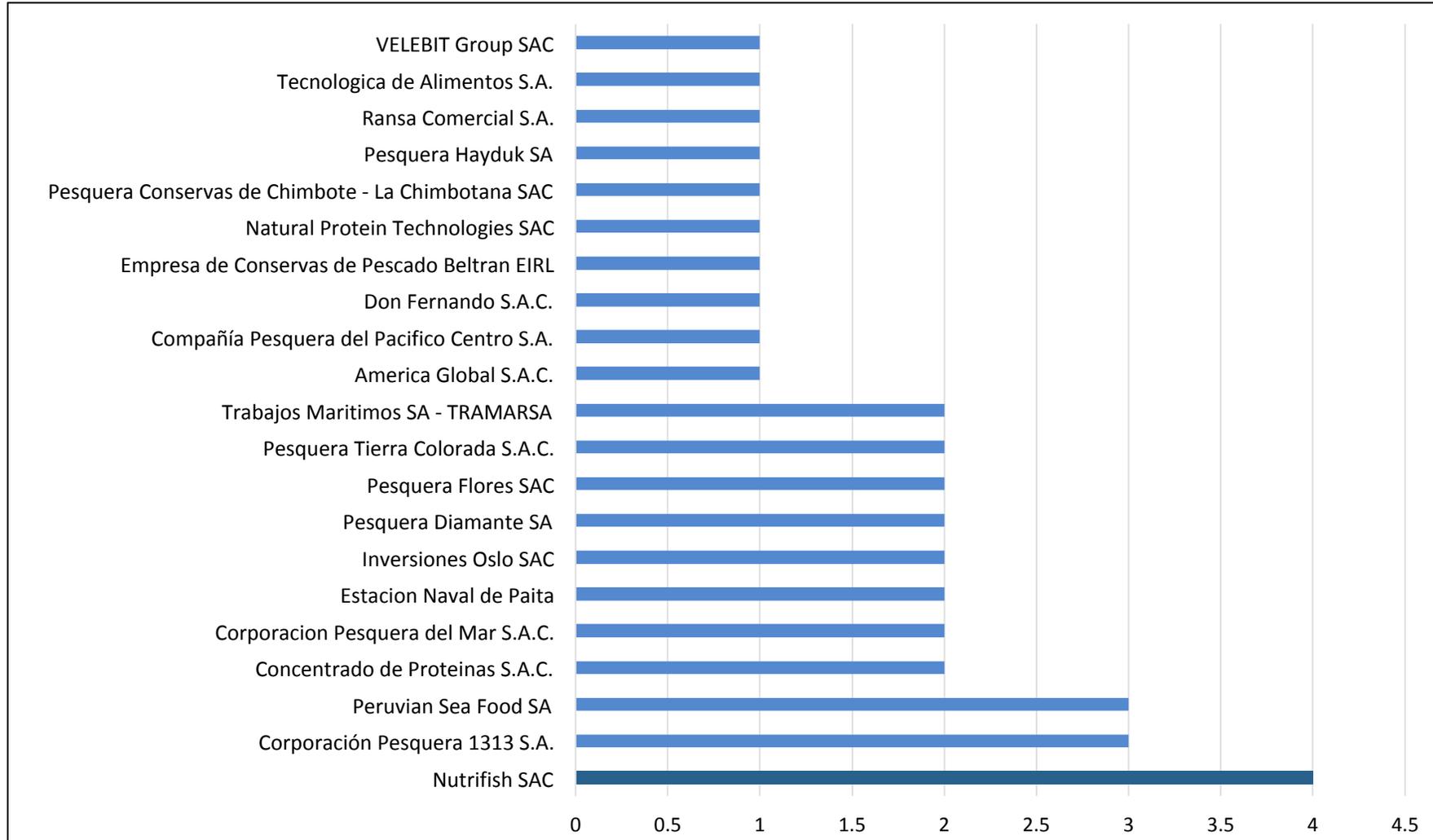


Figura 74. Ponderación de infraestructuras pesqueras de harina de número de incumplimientos, 2017 – 2019

## PESQUERAS Y ACUÍCOLAS PROPUESTAS DE MEJORA

Gestionar la reprogramación y planificación para la ejecución del presente programa que permitan cerrar las brechas detectadas del 22.63% de las plantas y el 33.91% en almacenes.

Considerar la migración del llenado del acta sanitaria hacia una mejora informática (acta sanitaria virtual) que contenga los criterios sanitarios o incumplimientos de la normativa sanitaria vigente. Esto permitiría reforzar las actividades de inspección, armonizando criterios de evaluación y acorte tiempos en el reporte de hallazgos por cada inspección realizada.

Revisar y monitorear la aplicación de la matriz de riesgos por giro de infraestructuras considerando gravedad de los incumplimientos detectados, tipo de producto, complejidad de los procesos para la mejora continua y evaluación de la fiscalización por procesos basada en riesgos.

Fortalecer de forma constante las capacidades técnicas de los fiscalizadores sanitarios a fin de reafirmar y actualizar los conocimientos que ayuden a formar criterios en base al análisis de riesgos, para definir el perfil de los fiscalizadores tomando en cuenta la experiencia en los procesos a auditar, años realizando las actividades de inspección y competencias en auditorías.

Reforzar y aplicar mecanismos más adecuados para la verificación de autocontroles de los operadores, y levantamiento de las acciones correctivas con la finalidad de detectar probables riesgos en etapas tempranas y tomar acciones inmediatas con el enfoque de gestión de riesgos y control por procesos.

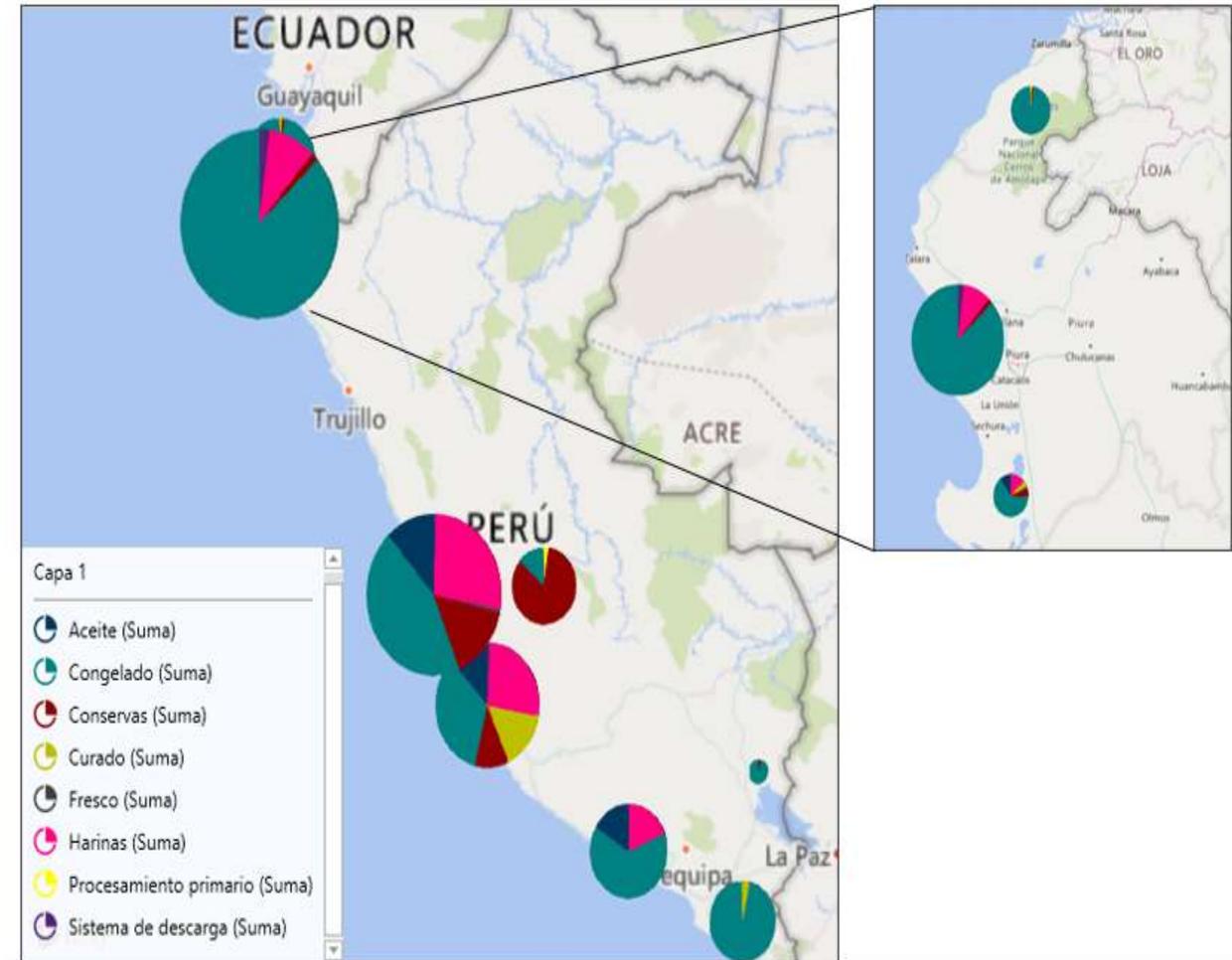
# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN

Tabla 9. Porcentaje de cobertura de las plantas habilitadas vs. plantas monitoreadas

Actividad	N° Plantas Habilitadas			N° Plantas Monitoreadas			% de Cobertura		
	2017.	2018.	2019.	2017.	2018.	2019.	2017.	2018.	2019.
CONGELADO	112	120	106	64	86	85	57.14	71.66	80.19
CONSERVA	3 <sup>6</sup>	63	52	25	31	33	39.68	49.21	63.46
CURADO	18	12	18	4	8	11	22.22	66.66	61.11
ACEITE	57	60	60	19	20	14	33.33	33.33	23.33
HARINA	123	123	109	27	41	32	21.95	33.33	29.36
<b>Total general</b>	<b>373</b>	<b>378</b>	<b>345</b>	<b>139</b>	<b>186</b>	<b>175</b>	<b>37.27</b>	<b>49.20</b>	<b>50.72</b>

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA



Mapa 20. Plantas evaluadas por giro de producto para la vigilancia y control de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación, 2017 - 2019

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN

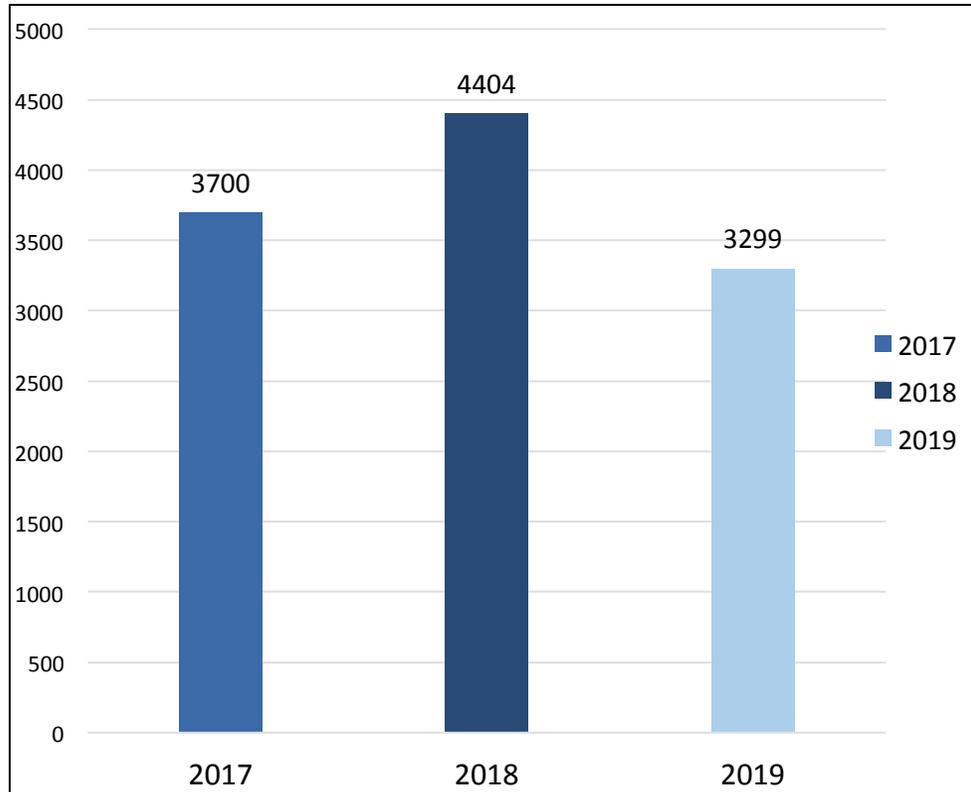


Figura 75. Total de inspecciones realizadas para el control y vigilancia de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación, 2017 - 2019

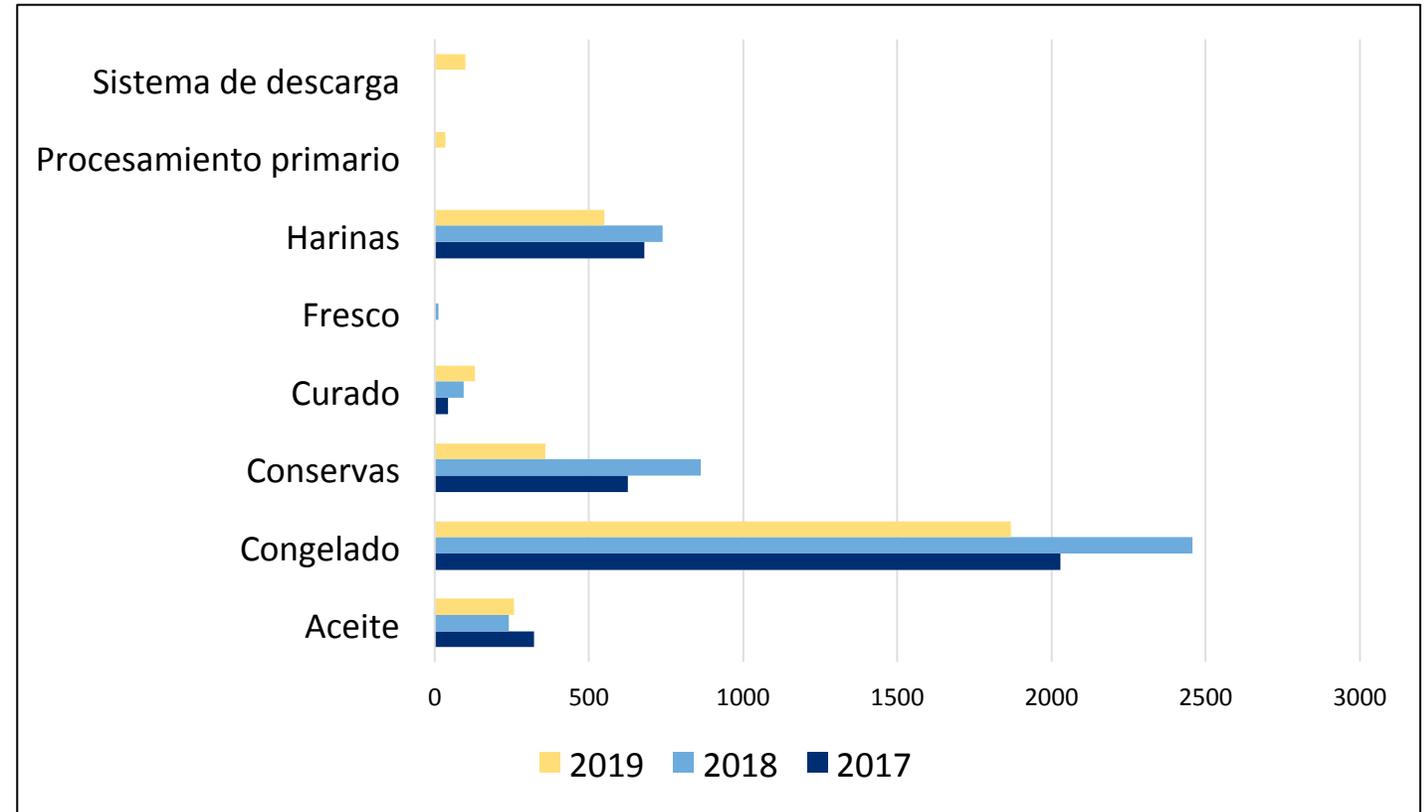


Figura 76. Inspecciones realizadas en infraestructuras pesqueras para el control y vigilancia, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN

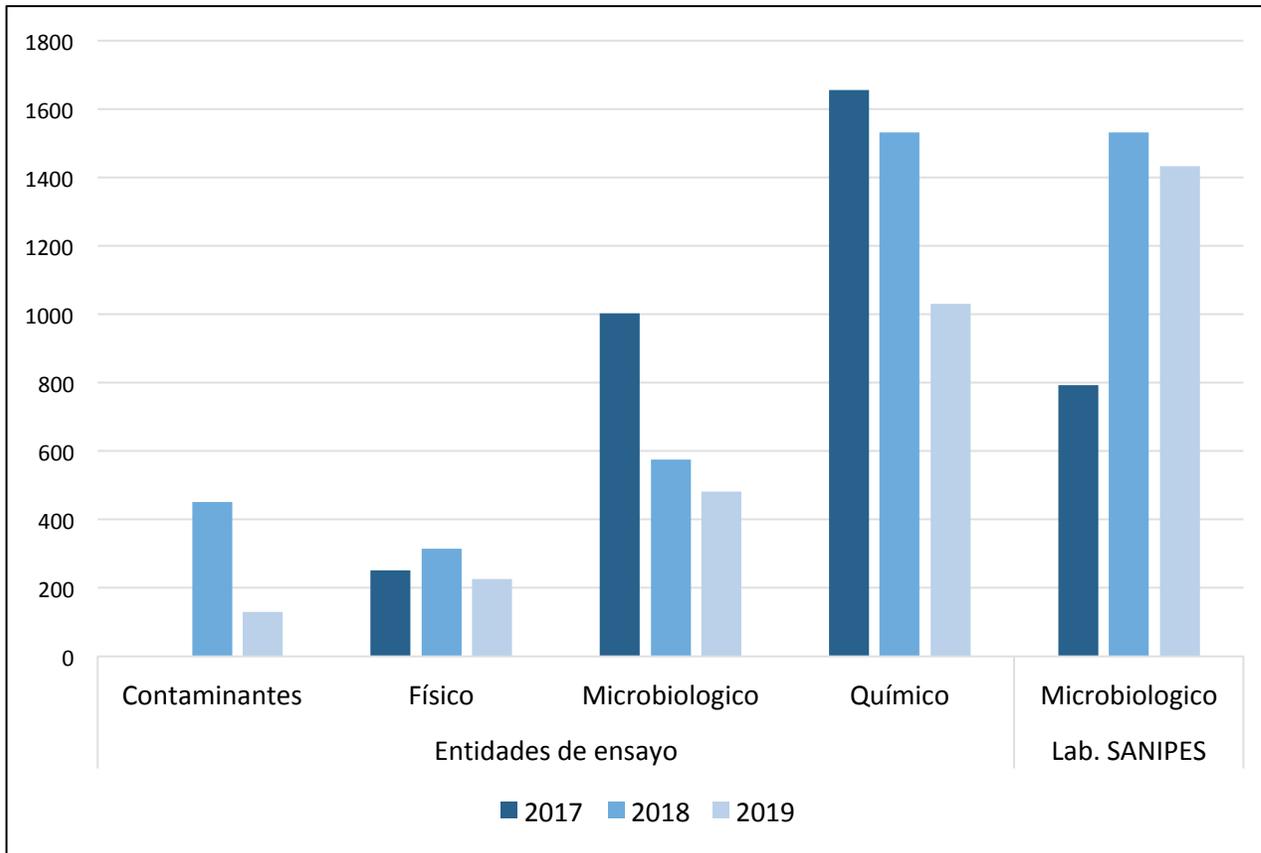


Figura 77. Ejecución de ensayos realizados por tipo de peligro y laboratorio

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

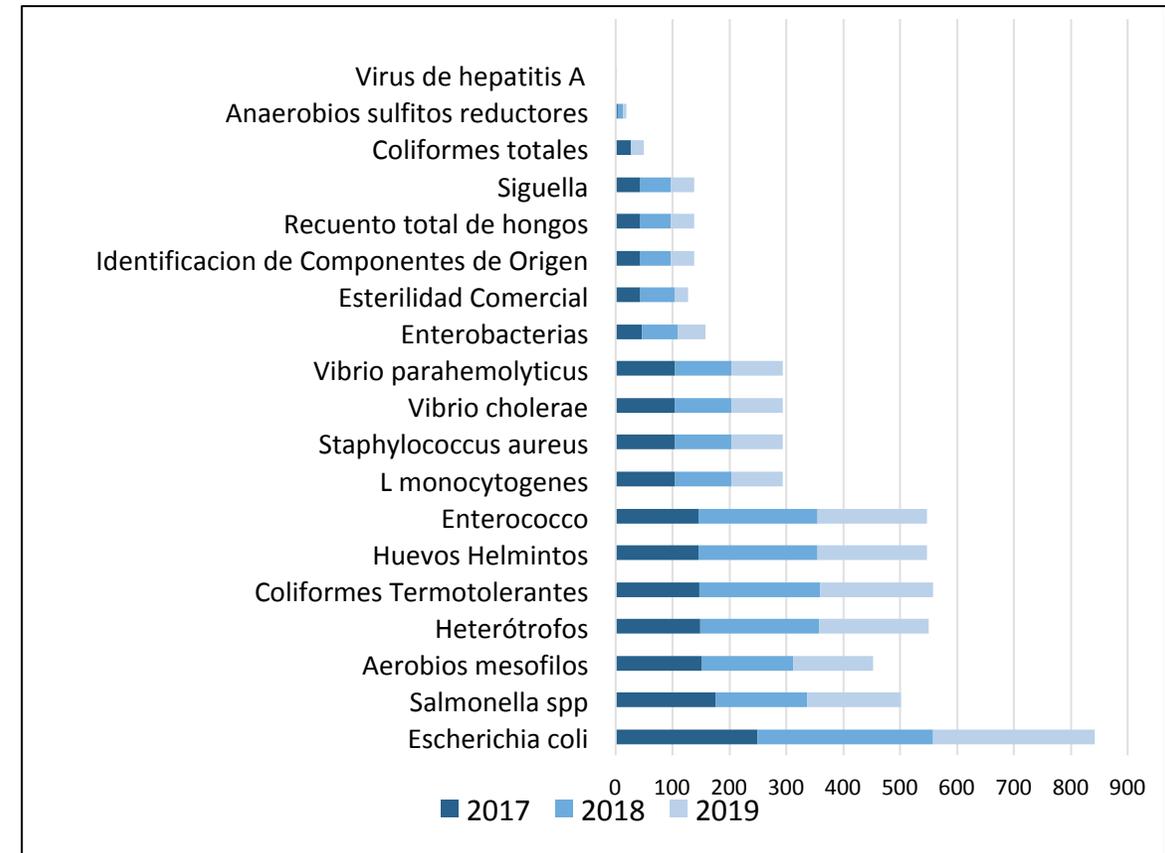


Figura 78. Ponderación de ensayos microbiológicos realizados, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES a partir de la base de datos de DSFPA

# VIGILANCIA Y CONTROL

## CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN

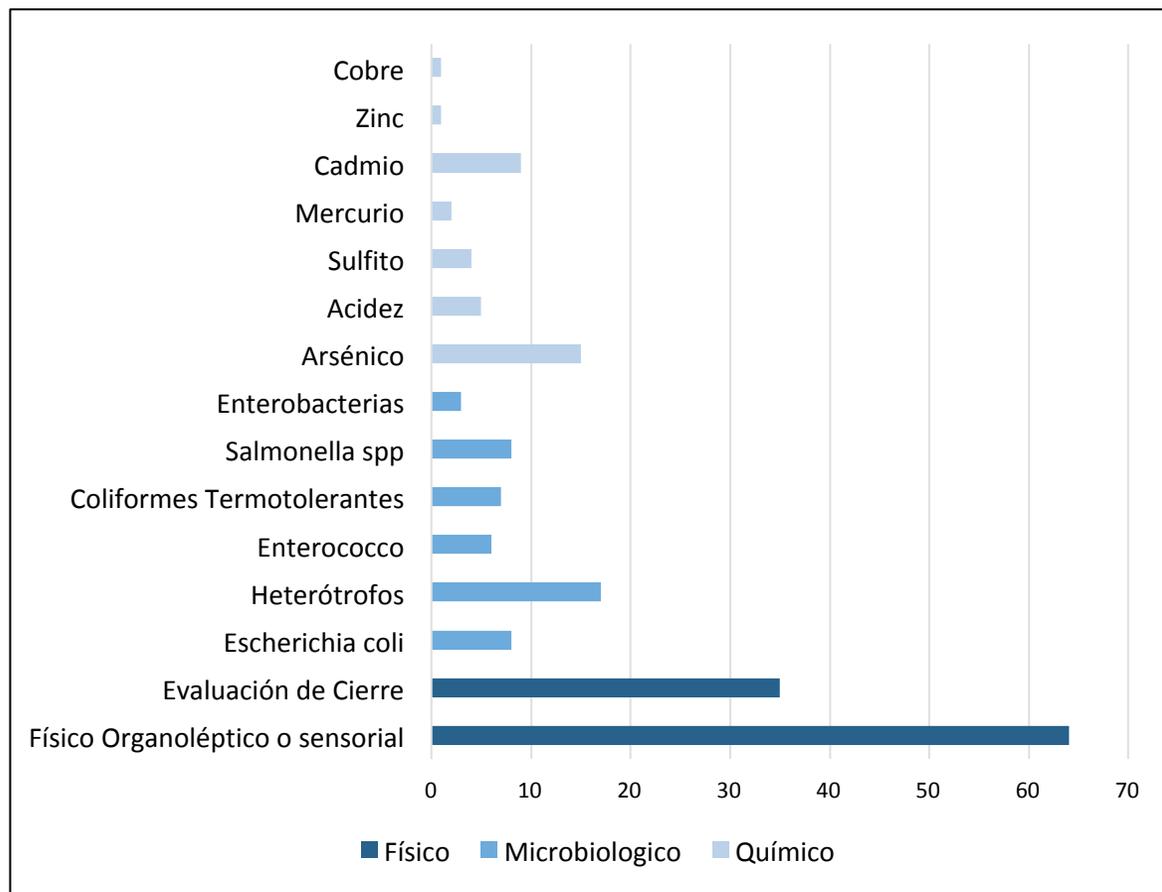


Figura 81. Resultados no conformes por ensayo y tipo de peligro, 2017 - 2019

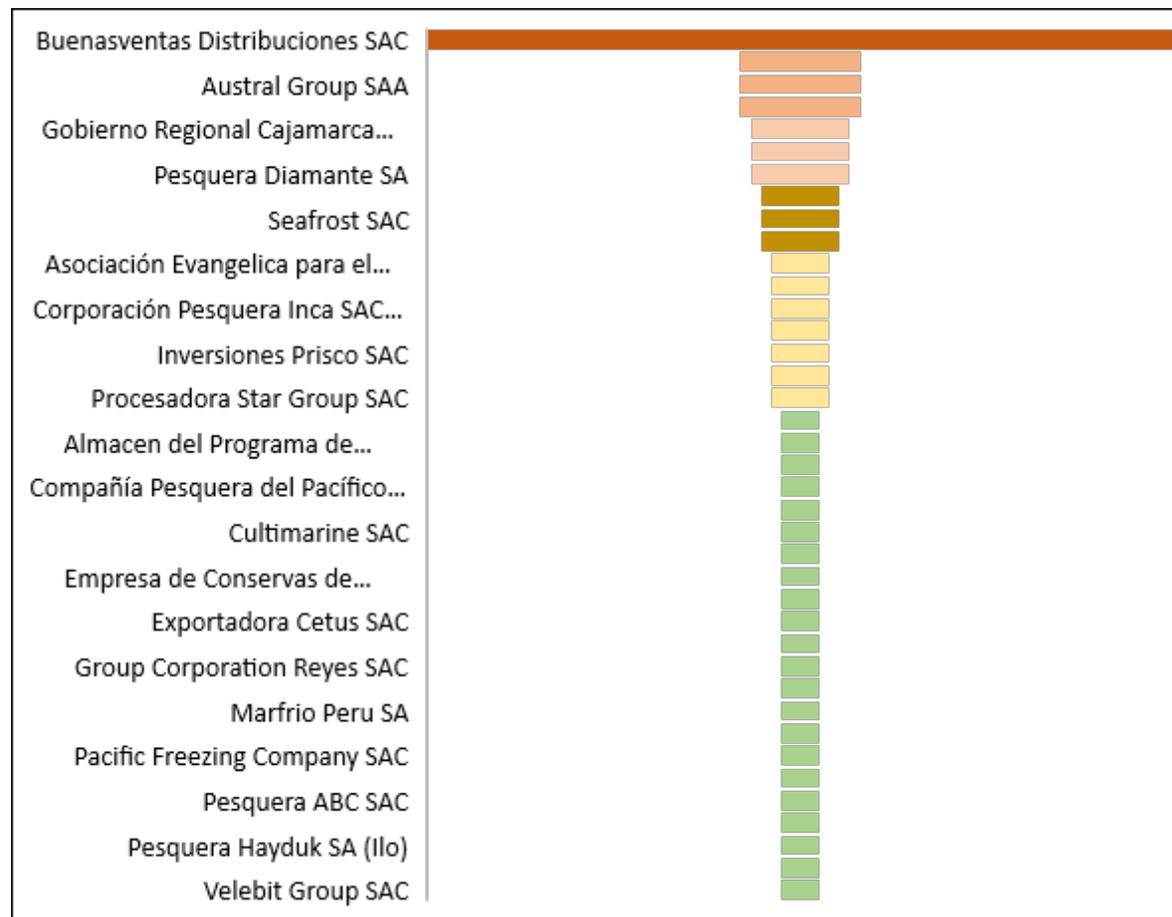
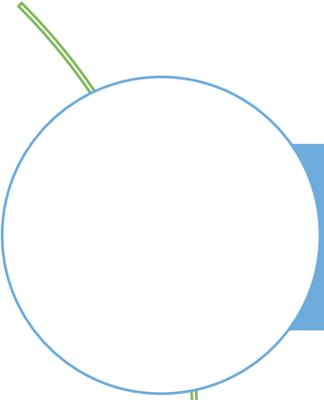


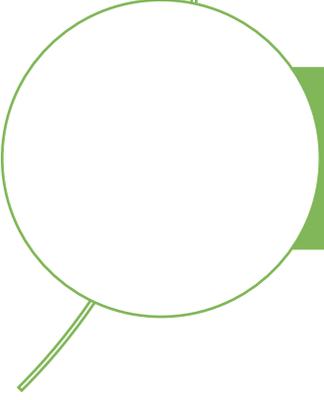
Figura 82. Infraestructuras pesqueras con más de 02 resultados no conformes, 2017 - 2019

Fuente: Elaborado a partir de la base de datos de DSFPA, SANIPES

# CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES Y DE EXPORTACIÓN PROPUESTAS DE MEJORA



Fortalecer los mecanismos de control para la evaluación de la causa raíz de los resultados no conformes de aquellas plantas que incumplan la normativa de forma reiterativa, para que ingresen a un programa de fiscalización más riguroso.



Reafirmar el convenio con IMARPE para el monitoreo de recursos considerando zona de pesca, recursos indicadores de contaminantes, factores climáticos, calidad acuática y seguimiento de pesquerías, lo que permitirá reforzar el programa en cuanto a la vigilancia de contaminantes y determinar parámetros propios del país, además de fortalecer el reglamento de criterios sanitarios y trabajar de forma preventiva.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



# 07

## GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y ALERTAS SANITARIAS

**PROMOVEMOS**  
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA  
*Saludable*



# GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y

# ALERTAS SANITARIAS

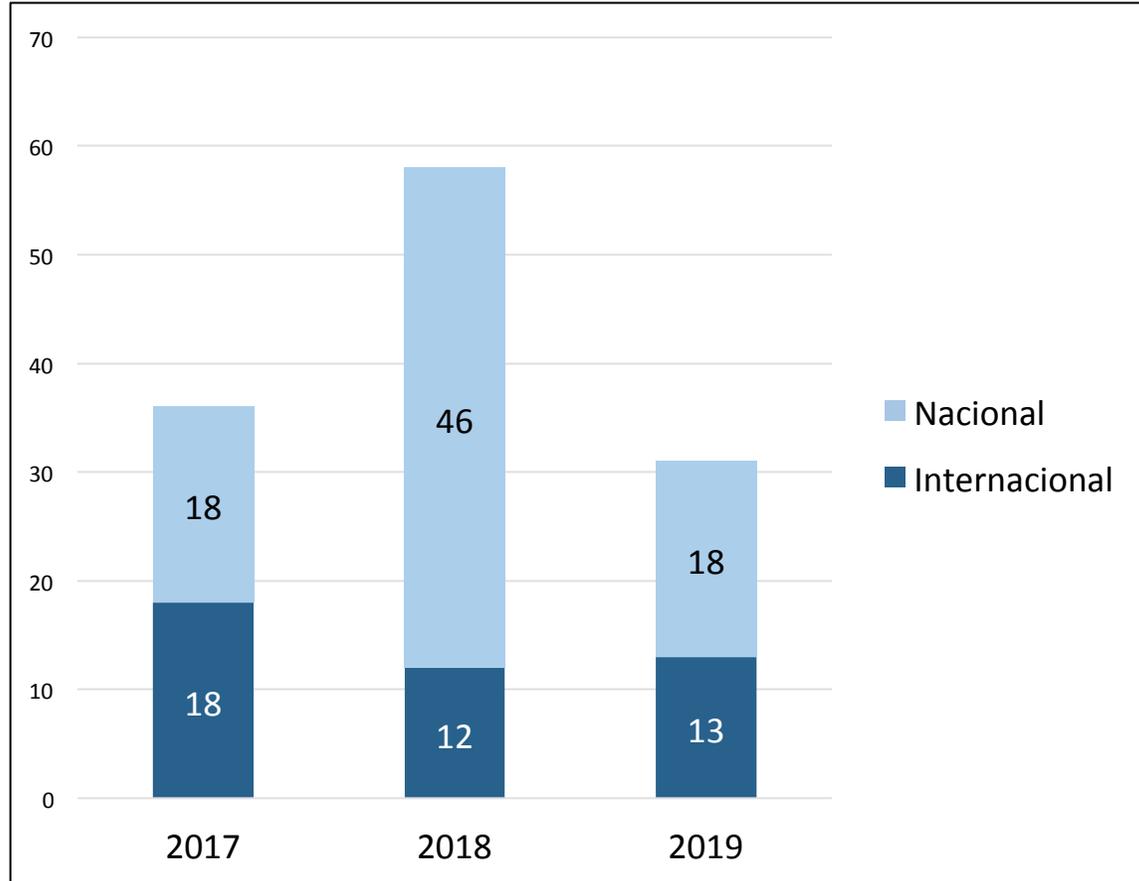


Figura 83. Total de notificaciones y alertas sanitarias recibidas, 2017 – 2019

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP

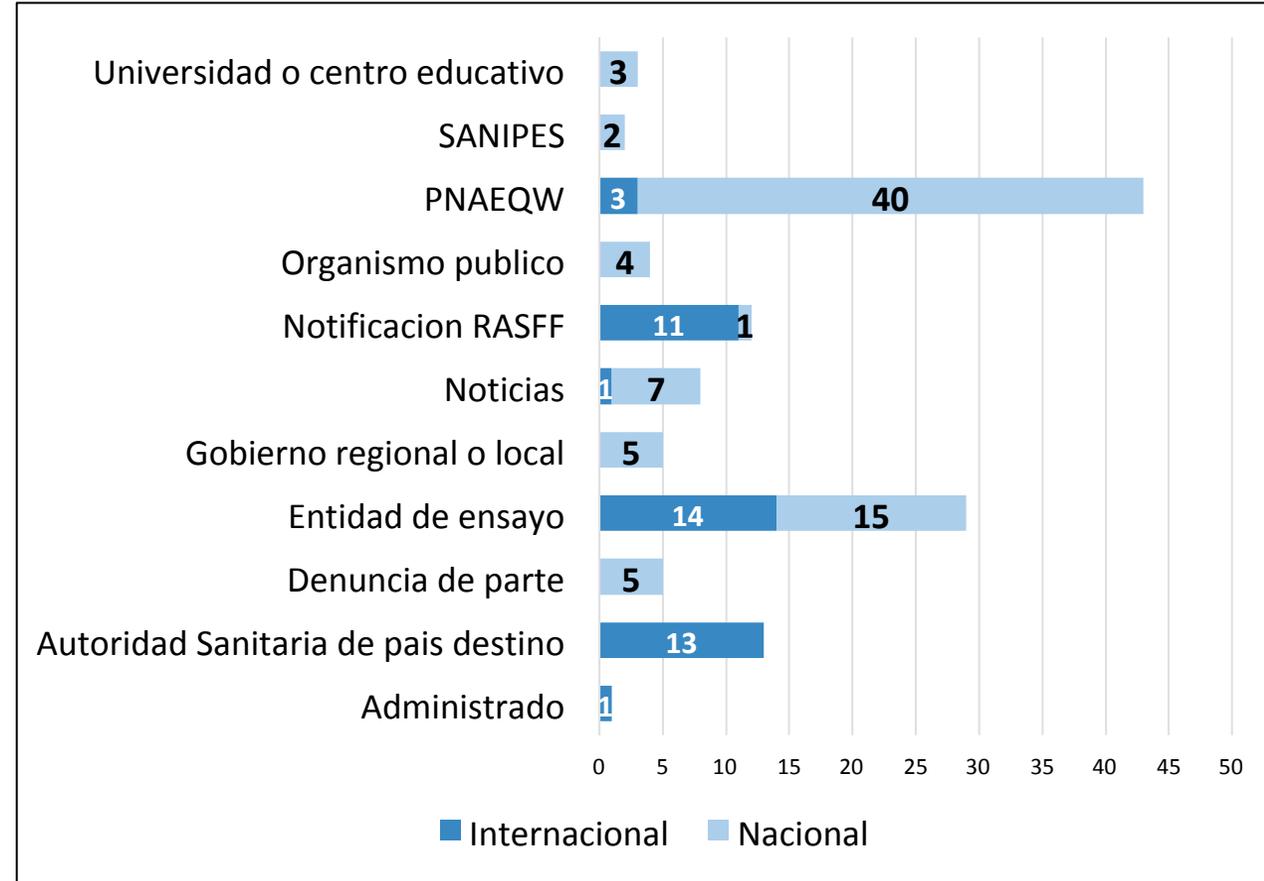
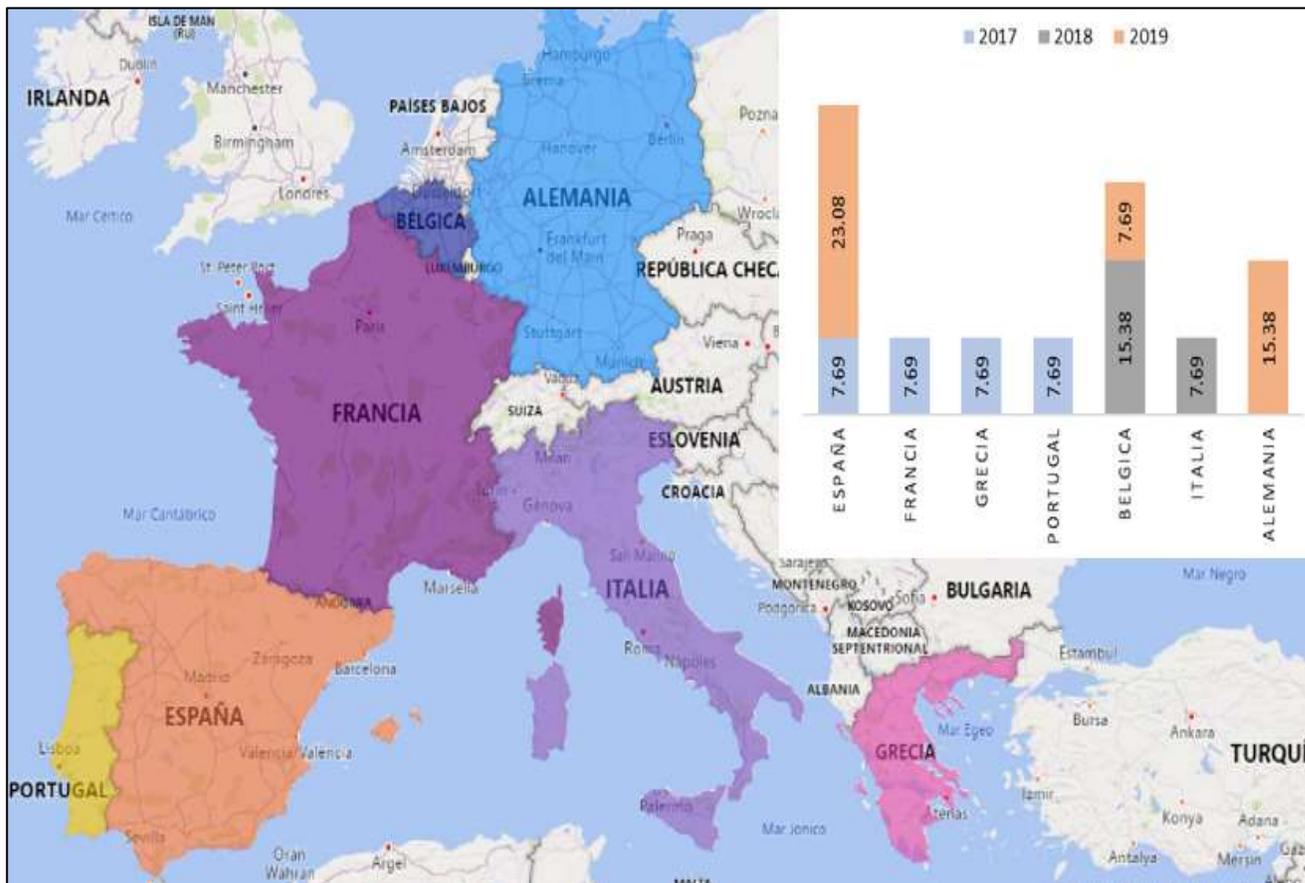


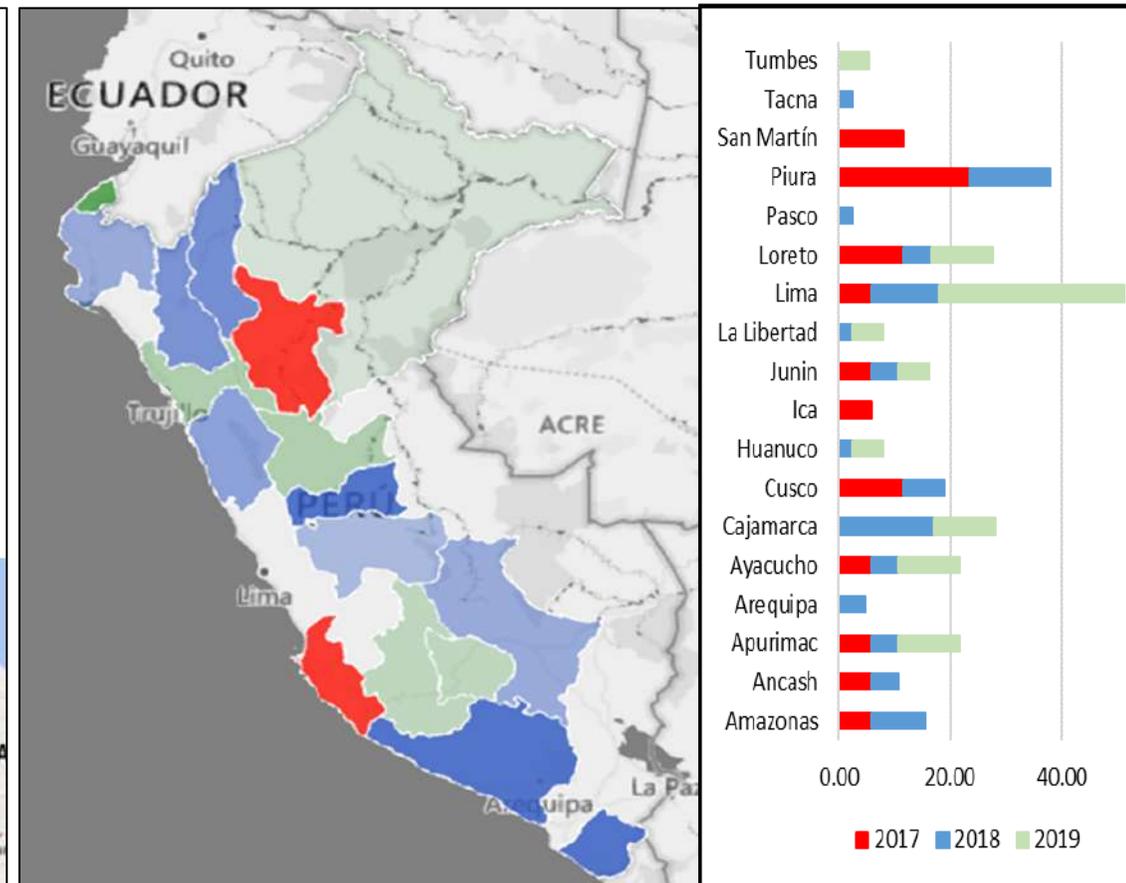
Figura 84. Procedencia de las alertas y notificaciones sanitarias

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP

# GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y ALERTAS SANITARIAS



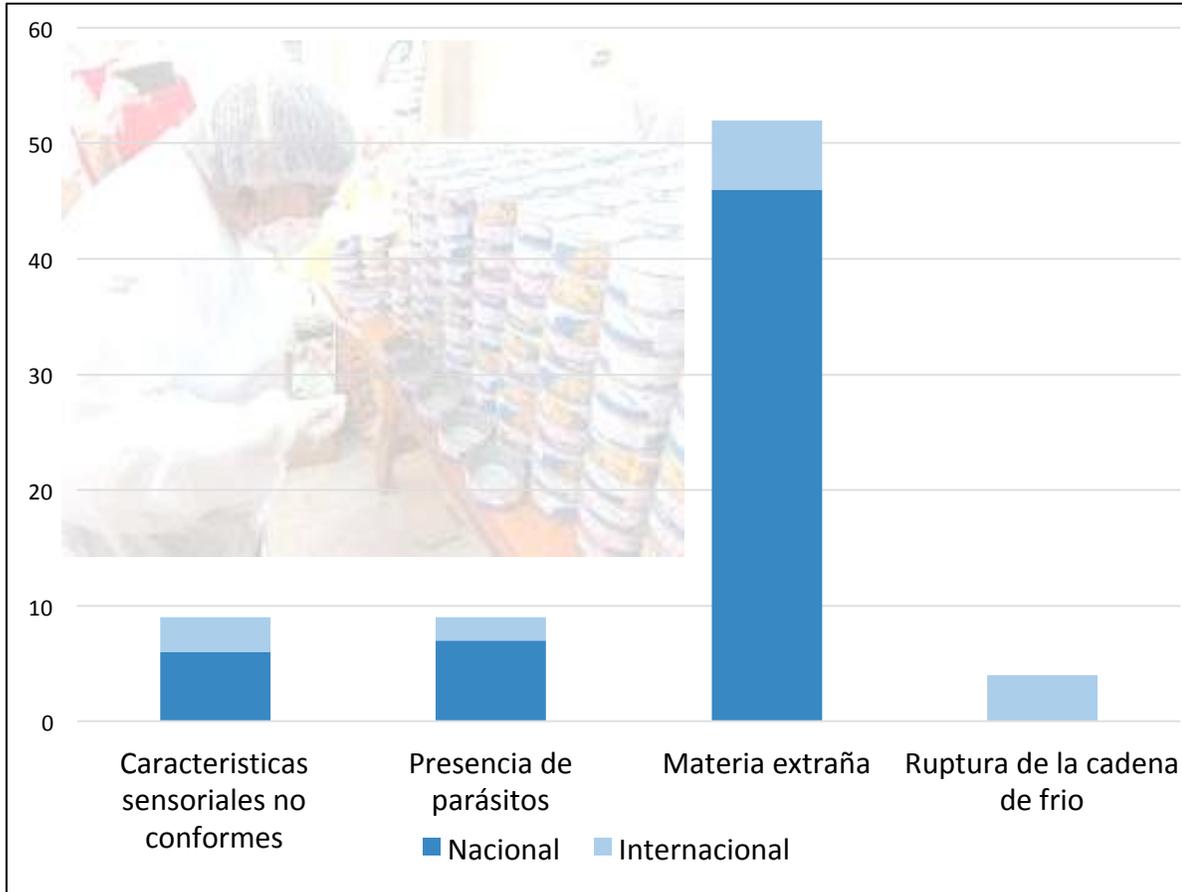
Mapa 21. Notificaciones y/o de alertas RASFF por país de procedencia, 2017 - 2019



Mapa 22. Alertas y notificaciones sanitarias recibidas, 2017 - 2019

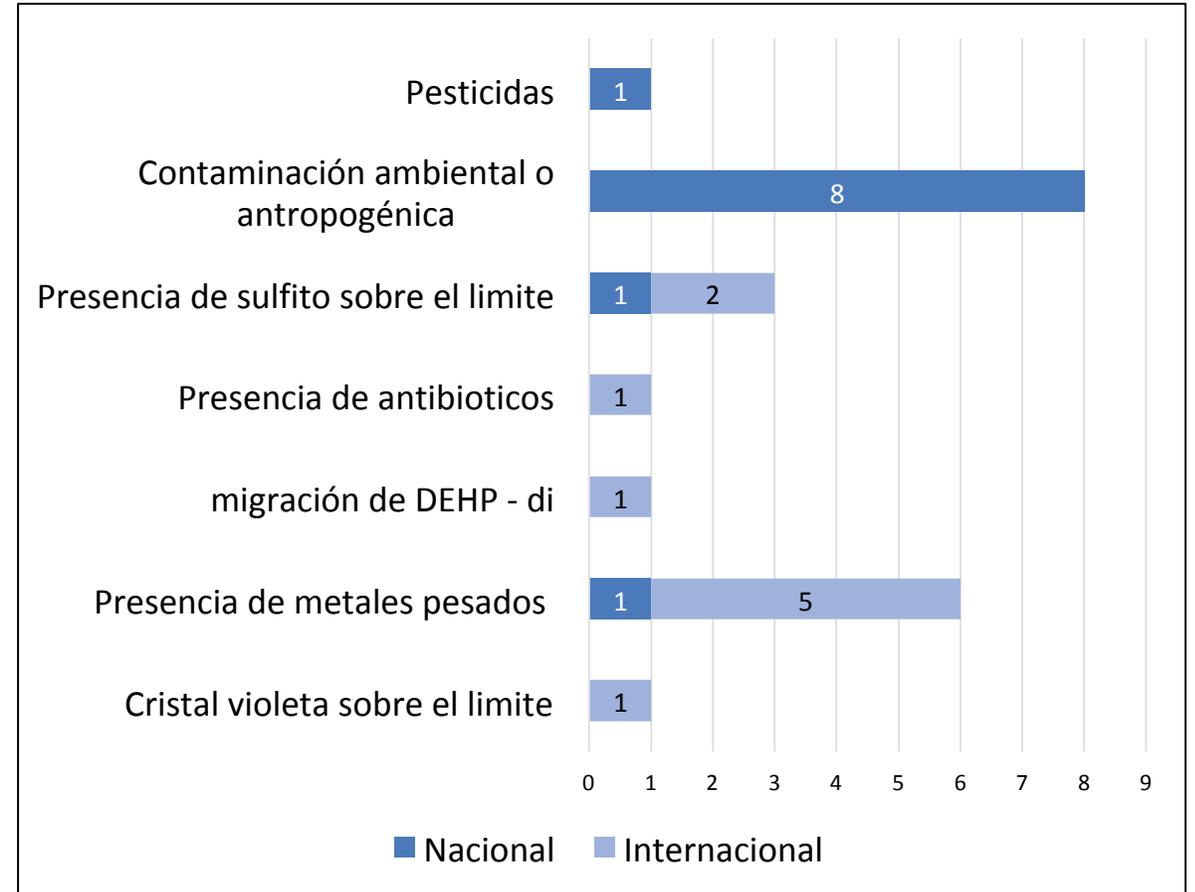
Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP

## ALERTAS SANITARIAS



**Figura 89. Peligros físicos asociados a productos en notificaciones sanitarias**

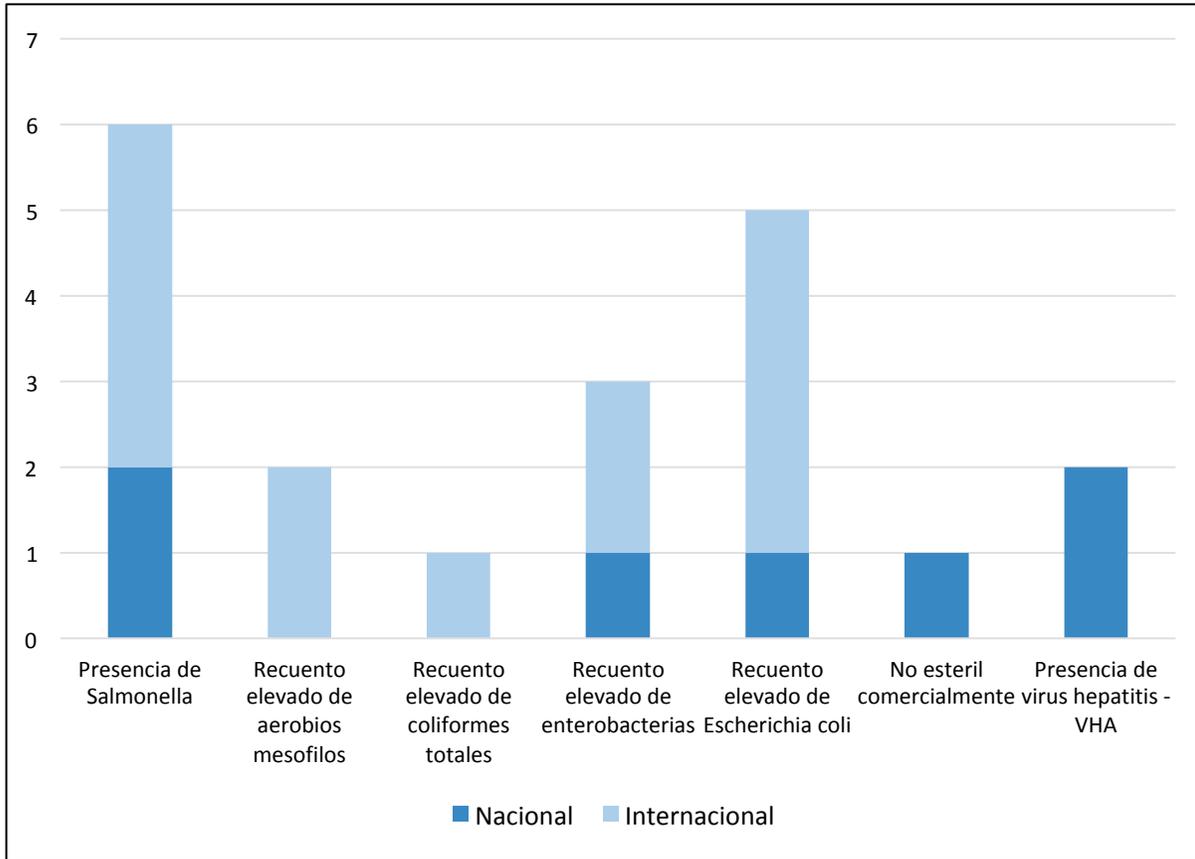
Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP



**Figura 87. Peligros químicos asociados a productos en notificaciones sanitarias**

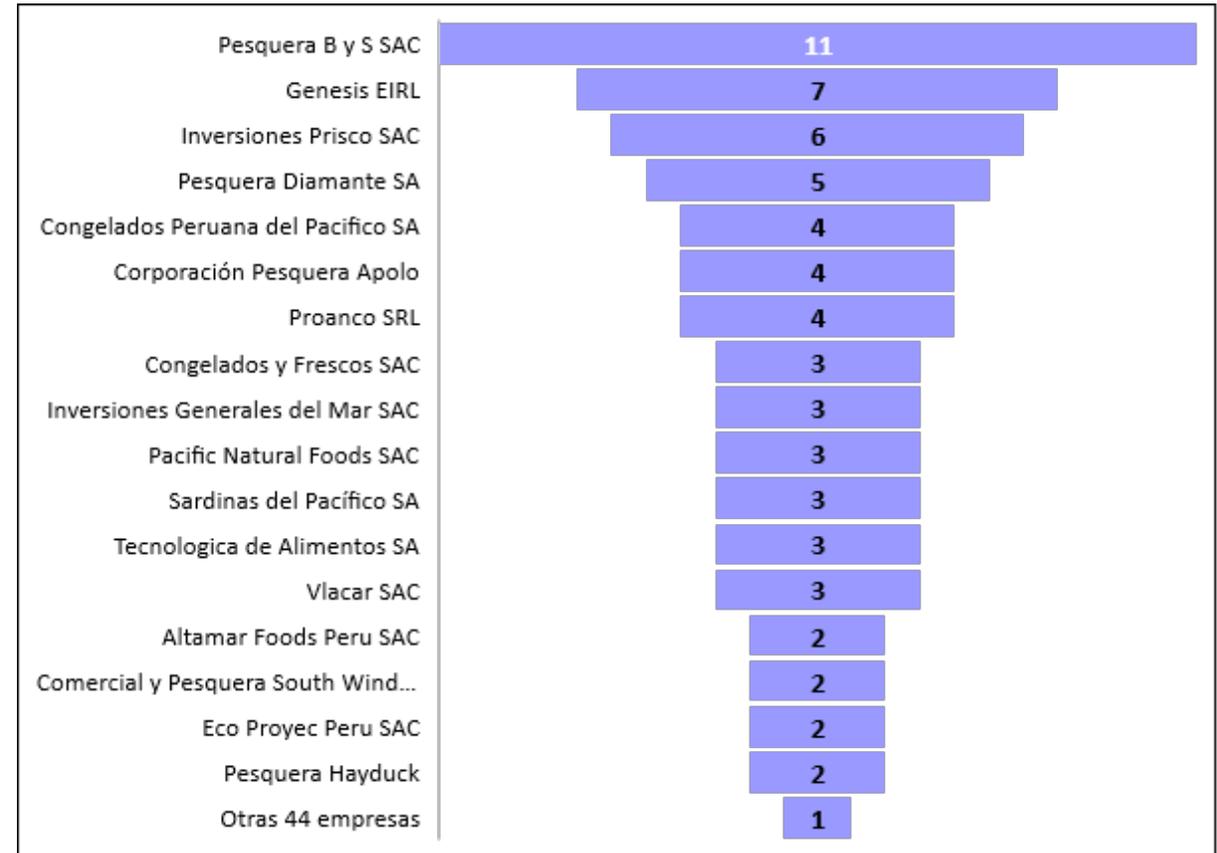
Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP

## ALERTAS SANITARIAS



**Figura 88. Peligros microbiológicos asociados a productos en notificaciones sanitarias**

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP



**Figura 90. Número de alertas y notificaciones sanitarias reportadas por empresa**

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP

## ALERTAS SANITARIAS

### PROPUESTAS DE MEJORA

Proponer actividades de capacitación a los administrados, población interesada, para mejorar los procesos de gestión y disminuir los casos de notificaciones y alertas sanitarias internacionales y nacionales.

• En cuanto a los canales de comunicación de notificaciones y alertas sanitarias a nivel nacional, establecer y fortalecer los mecanismos de comunicación en tiempo real, a través de un portal, aplicativo o plataforma digital que permita el ingreso de notificaciones por el propio agente notificador.

Fortalecer los lineamientos de vigilancia y control para prevenir el suministro de productos que no cumplan la normativa sanitaria vigente y minimizar los casos identificados por las autoridades sanitarias de los países de destino.

Fortalecer las competencias técnicas del personal de inspección destinado a la atención de casos de notificaciones y alertas sanitarias incluyendo rechazos, con el objetivo de realizar una fiscalización diferenciada de las actividades de rutina, que permita obtener la evidencia necesaria y aplicar las medidas sanitarias de forma oportuna.

## ALERTAS SANITARIAS

### PROPUESTAS DE MEJORA

Desarrollar de forma conjunta capacitaciones reforzando los conocimientos necesarios respecto al adecuado almacenamiento, transporte y manipulación en las sedes del Programa de Alimentación Escolar Qali Warma y los centros educativos de los departamentos de mayor incidencia en cuanto al reporte de notificaciones de hallazgos de materia extraña (organismos vivos) en conservas.

Establecer mecanismos de atención administrativa diferenciada en la contratación de bienes y servicios y/o asignación de viáticos para fiscalizadores, que mejore la gestión de notificación o alertas sanitarias para su investigación.

Establecer mediante la sistematización digital una plataforma integral de información compartida en tiempo real, entre órganos de línea con la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola con la finalidad de mejorar la gestión, toma de decisiones y tiempo de respuesta a las notificaciones y alertas sanitarias recibidas.



# 08 PASOS A SEGUIR

# PASOS A SEGUIR

## Sobre la adecuación de la normativa

Culminar el marco legal sancionador.

Aprobación de la “Norma Sanitaria que establece los criterios sanitarios para los recursos y productos hidrobiológicos y piensos de uso en acuicultura”

Aprobación de la “Norma sectorial de Inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas”

Implementar una plataforma digital para la búsqueda de normativa actualizada

## Sobre la ejecución de las actividades de vigilancia y control

Generar indicadores en función de las acciones tomadas para evaluar la eficacia de forma periódica

Establecer mecanismos para una adecuada interpretación de la normativa sanitaria vigente aplicable a través de la armonización de criterios.

Planificación y diseño de los programas de vigilancia y control en función de los resultados no conformes detectados y del análisis

Revisar y monitorear la aplicación de la matriz de riesgos por giro de infraestructuras para la mejora continua y evaluación de la fiscalización por procesos basada en riesgo.

## Sobre el fortalecimiento de las capacidades técnicas

Fortalecer de forma constante las capacidades técnicas de los fiscalizadores sanitarios para reafirmar y actualizar conocimientos y definir su perfil.

Considerar el intercambio internacional con otras autoridades sanitarias o instituciones del sector.

Reforzar la capacitación del personal de fiscalización considerando los criterios necesarios para la gestión de alertas sanitarias, notificaciones, denuncias o incidentes alimentarios.

## Sobre las equivalencias entre autoridades sanitarias

Establecer un lineamiento normativo para la determinación de equivalencias

## Sobre las actividades habilitantes

Se requiere trabajar en un plan nacional articulado con otras entidades públicas y privadas, que permita disminuir la informalidad en el sector cerrando las brechas identificadas en las habilitaciones del sector a lo largo de la cadena productiva.

Trabajar en actividades que permitan la ruta de formalización en forma gradual con la finalidad de un desarrollo y mejora continua para la obtención de habilitación sanitaria a corto o mediano plazo.

## Sobre el trabajo articulado

Revisar convenios actuales y gestionar los que se necesiten para la articulación con las entidades públicas y privadas. (SUNAT, ADEX, etc.)

Generar acciones interinstitucionales con autoridades competentes para asegurar la sostenibilidad de los recursos hidrobiológicos en el sistema ecológico, a fin de conservar su disponibilidad en el tiempo y en cumplimiento de la seguridad alimentaria

Reforzar el vínculo con instituciones académicas y científicas nacionales e internacionales para lograr una contribución a la vigilancia y control de los productos hidrobiológicos.

Promover y mejorar la integración con los gobiernos locales (municipalidades) o regionales que contribuya a garantizar la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos para mejorar la eficacia del control de comercialización y distribución en mercados de abastos.

## Sobre el soporte tecnológico

Implementar una plataforma digital para compartir información procesada entre órganos de línea.

Implementar una herramienta informática que permita sistematizar los criterios y fortalecer las capacidades técnicas de los fiscalizadores en el desarrollo de las inspecciones de rutina.

Generar una plataforma para el reporte de los análisis hechos por EE o Laboratorio de SANIPES.

Mejorar la plataforma para la denuncias de parte o incidentes alimentarios

Considerar la creación de un sistema integrado que permita obtener la información relacionada a cada infraestructura pesquera

## Sobre la necesidad de investigaciones científicas

Fortalecer las actividades de investigación científica a nivel nacional.

